



ESKOLA- JANTOKIAK EAEn

Nolakoak diren eta nolakoak izan litezkeen:
elikaduraren kalitatea, hezkuntza-potentziala
eta gure ingurunearekin duen lotura.





Argitalpen hau "Aitortu-Ez Komertziala"
lizentziarekin banatzen da. Hemen kontsultatu
daiteke lizentzia hau:

www.creativecommons.org. Erreproduzitu daitezke
edukiak baldin eta jatorria aipatzen bada eta helburu
komertzialik ez badago.

Editoreak:



VSF: Los baños 35 / 48.910 Sestao / Tel. 94 496 1175
euskadi@vsf.org.es / www.vsf.org.es

EHIGE: Ronda 27, 1 ezk / 48005 Bilbao / Tel. 94 416 93 60
ehige@ehige.eus / www.ehige.eus

Euskal Herria, 2017ko Azaroa

Egileak: VSF Herrien Bidezko Elikadura - EHIGE.

Ikertzaileak: Irantzu Duro Mota (Laia Ekosormena).

Ikertakaren laguntzaileak: Ferrán García, Eneko Viñuela González
eta Janire Chirapozu Basoa (VSF Herrien Bidezko Elikadura); Lurdes Imaz Gorostidi (EHIGE).

Lege gordailua:

Diseinua eta maketazioa: Xabat Agirre Arauko eta Karlos Ekai Zabalza.

Itzulpena: Mara-mara taldea, EHIGE.

Inprenta: Txemisa Servicios Generales de Impresión.

Argitalpen honek Euskal Lankidetzaren laguntza jaso du Garapenerako Lankidetzaren Euskal Agentziaren bidez. Bere edukia VSF-Herrien Bidezko Elikadura eta EHIGEn ardura da soilik eta ez du islatzen, derrigorrean, GLEaren iritzia.

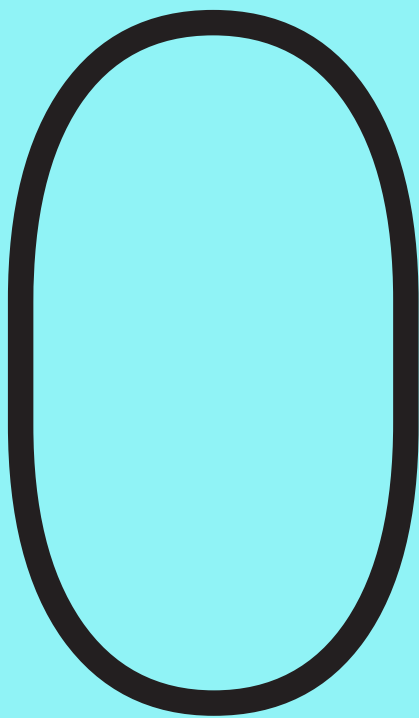


NIF G-58429077 Veterinarios Sin Fronteras. Barne Ministeritzak
herri-onuradun aitortua 2000 urteko martxoaren 8an.
NIF V-95246104 EHIGE Gurasoen Elkarte.

ESKOLA- JANTOKIAK EAEn

Nolakoak diren eta nolakoak izan litezken:
elikaduraren kalitatea, hezkuntza-potentziala
eta gure ingurumenarekin duen lotura.





Edukia.

1

Sarrera.

13

2

Helburuak.

21

5

Eskola-
kominukateetako
elikadura-
sistema.

37

1. Ezaugarritzea.	38
1.1. Kontsumoa.	38
Nork erabiltzen du jantokia?	38
Zer garrantzi du jantokiko janariak haurren dietan?	42
Nolakoa da eskola-jantokiak erabiltzen dituzten haurren osasuna?	43
Nolakoa da eskola-jantokia?	48
Nola diseinatzen dira eskola-menuak?	48
Zer elikagai kantitate kontsumitzen da ikastetxeetako jantokietan?	50
Haurrek ezagutzen al dute kontsumitzen dituzten elikagaien jatorria?	52
Prestatutako menuak aldatzen al dira urtarorearen arabera edo kontsumitzen diren ingurunearen arabera?	52
Nolakoak dira menuak nutrizioaren ikuspegitik?	53
Zer kalitate-kontzeptu aplikatzen da ikastetxeetako jantoki-zerbitzuetan?	54
Eskola-jantokiaren zer alderdi baloratzen dituzte familiek?	54
Elikagai-kontsumoaren esparruan (jantokian), zer ekintza ari dira gauzatzen ingurumena hobetzeko?	55
Zein dira jantoki-zerbitzua erabili ahal izateko izapideak?	56
Zein da jantoki-zerbitzuko errutina?	56

3

Eskola-jantokiak. Aurrekariak.

25

4

Materiala eta metodoak.

31

Zer funtzio betetzen dute eskola-jantokian lan egiten duten pertsonak?

56

Zer lan pedagogiko egiten da elikaduraren inguruan?

57

Zer pertzepzio dago eskola-jantokian jateko uneari buruz?

60

Beste zer une eta espaziok osatzen dute eskola-komunitateetako elikadura-sistema, elikagaiak kontsumitzen diren espazioak izaki?

60

Ba al dago ikastetxean elikadurari loturiko politika espezifikorik?

60

1.2. Bitarteko eragiketak.

61

Non prestatzen da janaria?

61

Zertarako erabiltzen da sukaldeko espazioa?

62

Nork prestatzen du janaria?

62

Nork kontratatzen eta kudeatzen du eskola-jantokia?

64

Zein dira eskola-jantokietako zerbitzua ematen duten EAEko enpresak?

66

Nola funtzionatzen du jantoki publikoen kudeaketa zuzenak?

66

Zein da jantoki-zerbitzuaren kostua?

70

Kudeaketa zuzena duten zer ikastetxe publikotan ematen dute zerbitzu enpresek?

74

Nolakoak dira ikastetxe publikoetan kudeaketa zuzenean jantoki-zerbitzua eskaintzen duten enpresak?

75

Baina, non erosten dira eskola-jantokietarako prestatzen diren janariak?

78

Nondik datoz eskola-jantokietako sukaldeek erosten dituzten elikagaiak?

78

1.3. Elikagaien ekoizpena, harrapatzea edo bilketa.

84

2. Ikastetxeetako elikadura-sistemaren inpaktuak. Sistemen arteko konparazioa.

86

2.1. Ingurumen-inpaktuak.

86

Negutegi-efektuko gasen isurketak.

86

Energia-eskaera.

86

Kutsadura.

92

2.2. Inpaktu sozioekonomiko eta kulturalak

94

Alderdi soziokulturalak: erlazioa, informazioa, partaidetza eta gobernantza.

95

Alderdi sozioekonomikoak. Toki-garapena eta justizia ekonomikoa.

97

2.3. Elikadura-kalitatearen eta osasunaren gaineko inpaktuak.

107

2.4. Inpaktu pedagogikoak

109

2.5. Elikadura-kate kilometrikoek hirugarren herrialdeen gainean (hegoaldea) dituzten inpaktuak.

110

6

Elikadura-sistemarekin
erlazionatutako
tokiko
baliabideak.

1. Baliabide naturalak. Lurzorua eta klima.
2. Landa biztanleak eta lehen sektorea.
3. Nekazaritza-aniztasuna. Ganadua, haziak eta ezagutzak.
4. Baliabide materialak. Bitarteko operazioetarako laguntza-azpiegiturak.
5. Elikagaien ekoizpena.
6. Elikagaien eskaera.
7. Tokiko ekoizpena versus eskaera.
8. Arau- eta instituzio-ingurunea.

127

127

132

136

137

141

147

148

154

7

Ondorioak.

161

10

Bibliografia.

179

8

Proposamenak.

169

9

Glosarioa.

173

11

Eranskinak.

187



1

Sarrera.

Elikadura-sistemari buruz pentsatzen dugunean, ziurrenik, soroak, animaliak, frutak, esnea, okela eta, behar bada, supermerkatuak etortzen zaizkigu gogora. Ziurrenik ez zaizkigu burura etorriko klima-aldaketa, petrolio, uren edo zoruen kutsadura edota gaixotasunak. Asmoa ez da izurrite apokaliptikoen zerrenda bat egitea, baina gaur egun nagusi den elikadura-sistema da krisi honen eta beste krisi batzuen arduradun nagusia. Munduan airelatzen diren negutegi-efektuko gasen % 50 inguruk elikadura-sisteman du jatorria, eta elikadura-industria da Europako sektore ekonomiko kutsatzaileena. Hala ere, elikadura da Estatuko eta EAEko gaixotasun-kausa nagusia. Bestela esanda, **ez dugu lortuko klima-aldaketa edo ingurumen-kutsadura nabarmen murrizterik, edota biztanleen osasun-egoera hobetzerik, egungo elikadura-sistema errotik aldatzen ez badugu.**

Gainera, elementu sozioekonomiko eta kulturalak ere kontuan hartu behar ditugu, elikadura-sistemek inpaktu handi eta bereizia baitute horietan ere. Berriki egin zuen komunikazio batean¹, Europako Batzordeak honako hau esaten zuen: "Tokiko elikadura-sistemek rol garrantzitsua goa izan behar dute, Europar Batasuneko herritarren itxaropenei erantzungo bazaie. Halaber, bereziki garrantzitsua da Europar Batasuneko nekazariarentzako eta nekazaritzaren aniztasunerako. Salmenta zuzenen eta kontsumitzaileekiko harreman estuagoaren bidez, Europar Batasuneko nekazariak balioa erants diezaiakete beren produktuei, salmentak areagotu ditzakete eta hobeto uler ditzakete Europar Batasuneko herritarren itxaropenak, elikagaien ekoizpen-metodoak eta elikagaiei berei dagokienez. Hori dela eta, nekazariak tokiko elikadura-sistemak garatzera eta beren produktuak ikusgaiago jartzeko moduak eztaba-datzera animatu nahi ditugu."

Munduko elikadura-katea handitu den heinean eta horren efektu negatiboak zabaltzen diren heinean, eztabaida akademiko, tekniko, sozial eta administratiboak (azken batez, eztabaida politikoak) gora egin du, elikadura-sistemak berrantolatze behararen eta nekazaritza berriro kokatzearen inguruan. Elikadura-kate alternatiboak eta tokiko elikadura-sistemak daude horren barruan. Esan dezakegu borroka dagoela inongoak ez diren elikagaien (nowhere food), elikadura-sistema globalen bidez eskuratu direnen, eta somewhere food elikagaien, hots, elikadura-sistema alternatiboen bidez eskuratu direnen, artean.

Kontsumoaren ikuspegitik, gure elikaduran nolabaiteko paradoxa dago: a priori, elikagai-kantitate itzela dugu eskura, ematen du elikagai ugariaren artean aukeratu dezakegula, antza, beharrezko informazio guztia dugula (inoiz baino gehiago) eta gure dietan geuk agintzen dugula. Baina, egia esan, gure dietari buruzko erabakiak ez dira diruditen bezain libre eta espontaneoak. Publizitateak, etiketatze nahasgarriak eta engainagarriak efektu mingarria du kontsumoan bertan, eta elikagai mota desberdinei buruz sortzen dugun imajinarioan (nork, nola, non ekoizten diren, edo gure osasunaren gainean zer efektu dute, esate baterako). Azkenik, elikadura zehazten duten politika publikoak zehazten dituzten erabakiak gizartetik eta interes orokorretatik gero eta urrunago dauden espazio eta mekanismoen bidez hartzen dira. Elikadurako krisi demokratikoa da lehen aipatu ditugun krisi guztien azken krisia.

Hori horrela bada gure etxeko elikaduran, are esanguratsuagoa da sukaldaritza-zerbitzu kolektiboak erabiltzen ditugunean. Eta hori horrela da edozein sukaldaritza-zerbitzu kolektiboren kasuan, are gehiago eskola-jantokietako zerbitzuak erabiltzen ditugunean, eskola-jantokiek funtzio pedagogikoa ere betetzen baitute (edo bete behar ko bailukete) gure ohitura eta kontzientziei dagokienez. **Egungo elikadura-sistematikiko pentsamendu kritikoa sortzea da gure gizarteari eragiten dioten arazo gehienak aldarazteko tresna onenetako bat.**

Enpresa-kontrolari dagokionez, esanguratsua da **EAEko eskola-jantokietan zerbitzatzen diren hiru otordutik bat enpresa bakar batek prestatzen duela, Auzo Lagun-ek**, merkatuaren % 34 kontrolatzen baitu. Baina zazpi enpresa handik² kontrolatzen dute merkatua eta hori horrela izan da 15 urtez, iruzurretan gainera³. Sukaldaritza kolektiboko korporazio handien merkaturatze masiboak eta merkatu-okupazioak zenbait galdera sorrazten ditu.

² Tamar Las Arenas SL, Eurest Colectividades SL, Ausolan Cocina Central Goñi, Gastronomía Baska SA, Gastronomía Cantábrica SL, Ausolan Auzo-Lagun eta Magui Cocina Central.

³ Lehiaren Euskal Agintaritzaren ebazpena. www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/resoluciones/es_resoluci/adjuntos/Resolucion%20final%20del%20expediente%206-2013.pdf. 7/2016 Mozioa, Lehiaren Euskal Agintaritzak eskola-jantokien kartelari buruzkoa, eskola-jantokien kontratazio publikoko iruzurrari eta catering-enpresen iruzurrak eskola-jantokietan sortutako egoera berriari dagokionean (Osoko bilkurren akordioa) 30.874. or., X. legealdia, 163. zk.-a, II-3-2016.

¹ http://ec.europa.eu/agriculture/newsroom/150_en.htm

Nork erabakitzen du gure seme-alabek eskolako jantokian zer jaten duten? Zer jaten dugu ospitaleetan? Nork ekoizten ditu elikagai horiek? Nondik datoz? Zer gizarte-, ingurumen- eta kultura-efektu dituzte jaki horiek? Zerbitzu hori beste irizpide batzuekin eskaini al daiteke? Hurbiltasun-elikadurak aho batez onartzen diren onurak ditu eta horiek bereziki esanguratsuak dira hezkuntza-, osasun- edo gizarte-sektorean aplikatzen direnean (adibidez, jantoki sozialetan eta elikagai-bankuetan), hots, elikagai-erosketa publikoaren hiru sektore handietan. Hortik dator, zati batean, erosketa publikoaren aukeraketa, eta espazio horretan bi eredu egiten dute talka; liskar-espazioa da catering-enpresa handiek eskaintzen duten distantzia handiko elikadura biziki prozesatuaren eta hurbiltasunean oinarritutako eta ekoizle eta kontsumitzaile arteko harreman estua eskaintzen duen nekazaritza baserritarrek ekoiztutako elikaduraren artean.

Tokiko elikadura-sistemak eskaintzen dituzten ingurumen-onuren artean daude, besteak beste: negutegi-efektua murriztea (gogoan izan dezagun elikadura-sistema globalizatua dela emisioen ia erdiaren arduraduna); energia gutxiago behar izatea eta, zehazki, energia fosil gutxiago behar izatea (elikadura-sistema globalizatuaren oinarria petrolio da, beharrezkoa baita ongarietarako, plagizidetarako, mekanizaziorako, garraiorako, kontserbaziorako eta ontziratzeko); gutxiago kutsatzea (Europako industria kutsatzaile nagusia elikagai-industria da); edota nekazaritza-aniztasunaren eta nekazaritza- eta ingurumen-espazioetako aniztasunaren beherakada larria moteltzea.

Onura sozioekonomikoei dagokienez, ikusten dugu tokiko merkatuek tokiko enplegu handiagoa eta askotarikoagoa sortzen dutela, tokiko ekonomia hein handiagoan sortzen dutela (**sistema hauetan inbertitzen den euro bakoitzeko, tokian diru-sarrerak bikoiztu baino gehiago egiten dira, sistema globalizatuarekin alderatuta**) eta duela zenbait urtetik krisian den nekazaritza baserritarren sektorearentzako irteera urrietako bat dela, nekazaritza-sektorea elikadura-kate nagusian industriak eta banaketak duten botere itzelaren eraginpean baitago. Familia-mailako nekazaritza-sektorerako, hurbiltasun-salmenta ihesbidea izan daiteke, gero eta botere handiagoa duten korporazioen talde txikiak zuzentzen dituen elikadura-kateetatik irteteko. Tokiko merkatuei esker, nekazaritza-lursailak ekonomikoki errentagarriagoak izan daitezke eta bertako langileei eta haien familiei bizitza-maila egokia eskain diezaiekete. Nekazaritza-jarduerak bideragarriak izatea gakoa da, nekazaritza- eta landa-ingurunea bizirik

mantenduko baditugu. Eta landa-ingurunea garrantzitsua da bertan bizi direnentzako, zein bertan bizi ez direnentzako.

Alderdi ekonomiko hutsez gainera, tokiko merkatuek onura sozialak ekartzen dituzte, eta horiek bereziki nabarmenak dira, adibidez, hezkuntza-komunitatean, eskola-jantokietan aplikatzen direnean. Harremanei, informazioari, partaidetzari eta antzeko alderdiei buruz ari gara.

Harremanei dagokienez, tokiko merkatuek ahalmen handiagoa dute ekoizpenaren, prestaketaren, kontsumoaren eta elikadura-katean esku hartzen duten gainerako eragile arteko ezagutza zuzena sustatzeko. Horrek komunitate-harremanak sendotzen ditu. Faktore sozial hori ez da huskeria. **Nagusi den nekazaritza- eta elikadura-sistemaren ezaugarriak anonimatua eta homogeneousazioa dira, eta elikadura-sare alternatiboak, berriz, ekoizpen-prozesuak eta kontsumoa espazio berean birsozializatzean oinarritzen dira.** Prozesu hori dela eta, botere-oreka handiagoa eta hobe lortzen da eredu honetan, nagusi den katean baino, komunikazio zuzenari edo gardentasunari dagokionez, adibidez, kostu eta diru-sarrerei buruzko informazioa banatzeko orduan. Horrela, tokiko merkatuak zubi gisa jardun dezakete tokiko jarduera ekonomikoaren eta elkarte-ehunaren artean.

Informazioari dagokionez, tokiko merkatuek ahalmen handiagoa dute nekazaritza- eta elikadura-sistemari buruzko ezagutza- eta hezkuntza-espazioak sustatzeko, eta horiek ahalbidetzen dute erabakiak modu autonomo eta arduratsuan hartzea. Nekazaritzaren industrian, janari paketatua, biziki prozesatua eta industrialki eraldatua nagusitzen da, eta hori maiz kontsumitzailearen lehentasuna dela pentsatzen da. Baina lehentasun horiek, askotan, desinformazio- eta berreziketa-prozesu baten bidez errotu dira kontsumitzaileengan, halako produktuekiko lehentasuna izan dezaten. Publizitatea eta marketina biziki tresna eraginkorrak dira horretarako. Hain zuzen ere, **kalkulatzen da, Espainian, telebistako publizitatearen laurden bat elikagaiei buruzkoa dela.** Egutero milaka inpaktu limurtzaile jasotzen ditugu. Elikadura globalizatua ilundu egiten da eta kontsumitzailearentzako ia ezinezkoa da produktuak igaro diren zirkuituak trazatzea. Ildo horretan, pertsona askok ezagutza eta gaitasunak galdu dituzte, kalitatearen dimentsio ugarien inguruan erabakiak hartzeko, edota ez dira jabe dieta orekatu eta sasoikoak osasuna hobetzen lagun dezaketela. Zirkuitu laburrei esker, ezagutza horiek ekintza kolektibo bidez kudeatu daitezke. Horren adibidea da hurbiltasuneko es-

kola-jantoki edo jantoki ekologikoen proiektu gehienetan elikadura-hezkuntzako jarduerak egiten direla.

Partaidetza. Elikadura-sistemaren osagai ugarien gobernu eta kudeaketan zuzenean parte hartzeko eta, azken batez, hori demokratizatzeko, ahalmena aipatzen du partaidetzak. Lehen ere aipatu dugu arrail demokratiko sakona dagoela elikagaiak kontsumitzen dituzten pertsonen eta elikadura-sistema zehazten duten politika publikoak ezartzen dituzten (edo lobby-en bidez orientatzen dituzten) pertsonen artean. Baina ez gara katearen bukaerari buruz ari soilik. Gaur egun, ohiko nekazaritza- eta elikadura-sisteman, lehen sektorearen partaidetza bakarra produktua banatzaile eta bitartekariari entregatzea da, eta maiz ez dute jakiten sasoiaren bukaeran zer prezio jasoko duten ere, prezioak finkatuta baitaude eta esku hartzeko oso aukera txikia eskaintzen baitute (edo batere aukerarik ez). Kontsumitzaileen rola, bestalde, zerbitzuaren erosle edo azken erabiltzaile izatera murrizten da. Rol hori, batzuetan, aukeratzeko gaitasun gisa definitu den arren, lehen deskribatu ditugun prozesuek adierazten dute ustezko askatasun hori hasiera batean dirudiena baino askoz ere txikiagoa dela; izan ere, oso produktu mugatuen artean aukeratzera mugatzen da, ez dira ekoizpen- eta bitartekaritza-prozesuak ezagutzen eta ez dira jakiten kateko maila bakoitzak jaso dituen prezioak, adibidez. Hori guztia ezagutzeaz erosketa baldintzatuko luke eta, ziurrenik, beste norabide baterantz orientatuko luke.

Azkenik, jaten ditugun elikagaiek osasunerako dituzten onurak eta kalitatea daude. Galdetzen badugu zer elikadura-sistemak eskaintzen dituen elikagai nutritiboagoak, ikusiko dugu nutrizio-kalitateari eragiten dioten faktore guztiak (elikagai mota eta barietatea, ekoizpen-metodoa, uza osteko maneia, biltegiratzea, prestatzea eta antolatzea) berdin aplikatzen zaizkiela tokian ekoiztiko eta globalki ekoiztiko nekazaritza-produktu guztiei, baina tokian ekoiztiko produktuak aukeratzen badira elikadura-beharrak estaltzeko, ikusiko dugu horiek nutrien-teak hobezin mantentzeko potentzial handiagoa dutela. Aurrerago hitz egingo dugu elikadura prozesatuak gure gizarteko osasun-arazo larrietan dituen inplikazioei buruz. **Elikagaiek kalterik ez eragiteari eta elikagaien segurtasunari dagokionez**, ez dugu ahaztu behar, batzuetan uste dugunaren aurka, **elikadura-katea zenbat eta konplexuagoa eta luzeagoa izan, gugandik zenbat eta gehiago urrundu, orduan eta handiagoa dela arriskua**. Europako osasun-arategiekin berek onartzen dute hori, tokiko merkaturiei malgutasun handiagoa eskaintzen dienean, merkatu globalek baino arrisku txikiagoak aurkezten dituztelako.

Elikagai kilometrikoek goitik behera inbaditu dute gure elikadura. Sagarrak, laranjak, madariak, meloiak, pasta, zerealak, arraina, abeltzaintzarako elikagaiak, esnea... horiek guztiak garai batean tokiko produktuak izan ziren baina, gaur egun, munduko izkina guztietatik heltzen dira gure etxera. Horren adibide paradigmatico bat lekaleak dira. Lekaleak, gure imaginario kolektiboan, tokiko produktu izaten jarraitzen dute eta elikadura-piramidearen oinarria osatzen dute.

Espainian kontsumitzen diren lekaleen %80 inportatu egiten da. EAEn bertan ekoizten dira kontsumitzen diren lekaleen %90, baina inportazio eta esportazio zirkulazio handia ematen da. Hala, 2016an 7.000 Tn lekale inguru inportatu ziren eta 9.000 Tn baino gehiago esportatu. Dilista, txitxirio, baba, ilar, eta abarren mugimendu honen arrazoietatik haratago, **nahi izan ezkerro, EAEk lekaleen barne kontsumoa asetzeko haina ekoizti zezakeen**.

Panpina errusiarren modura, ohiko elikadura-sistema izen asko izan ditzakeen esparru sozioekonomiko bateko zati da, baina, ziurrenik, kapitalismo eta elikadura-sistema kapitalista deitzea izango da sinpleena. Batzuetan sinesten zaila den arren (eta hau ez da huskeria, inplikazio sakonak baititu sistemaren erreprodukzioan), kapitalismoa ez da betierekoa edo atemporal. Gizateriaren historiaren une zehatz batean jaio zen eta, zailentzari gabe, beste sistema batek ordeztuko du etorkizuneko uneren batean. Slavoj Žižek-ek dioen moduan, errazagoa da munduaren amaiera imajinatzea, kapitalismoaren amaiera imajinatzea baino, eta hori da kapitalismoaren garaipen handietako bat. Kapitalismoaren elikadura-esparruari dagokionez, nabarmentzekoa da ekarpen itzela egiten ari dela kapitalismoa sortzen ari den krisietara: krisi ekonomikora, finantza-krisira, krisi sozialera edo ingurumen-krisira. Halaber, nabarmentzekoa da kapitalismoa, eta horren nekazaritza- eta elikadura-bertsioa, patriarkatua oinarritzen direla, sistemaren motor eta funtzionamenduko zati garrantzitsu gisa. **Egungo ekoizpen-sistema (elikaduran ere bai) emakumeen esplotazioan dago oinarrituta, desberdinkeriazko botere-harreman hierarkizatuak sustatzen ditu gizon eta emakumeen artean**. Lanaren sexu-banaketa, ekoizpen-baliabideen eskuragarritasuneko desberdintasunak, ugalketa-alderdien balorazio desberdin eta hierarkikoa, besteak beste, elikadura-sistema kapitalistarekin batera doaz, eta proposamen alternatiboek horiek salatu eta zuzendu nahi dituzte. Borroka feminista ere, azken batez, elikadura-sistema alternatiboan aldeko borrokaren berrekoizpen-alderdientzati da.

Egoera horretan, 1990ko hamarkadaren erdialdean proposamen iraultzaile eta erradikala sortu zen (elikadura-sistema kapitalistaren sustraiak salatzen eta erasotzen zituen aldaketa sistemiko gisa). Proposamenari Elikadura Subiranotasuna deritzo, La Vía Campesina mugimenduak prestatu zuen eta gaur egun inoiz baino biziago dago. Gizartearen esku dagoen elikadura, eta ez finantza- eta korporazio-elite baten esku, non nekazaritza baserritarak ekoizpen-baliabideak eskura baititu (lurra, haziak, ura) ekoizpen ekologiko eta baserritarrean, tokiko eta zirkuitu laburreko elikadura-merkatuan oinarrituta eta elikadura-sistema alternatibo hau ahalbidetzen, babesten eta sustatzen duten politika publiko batzuekin.

Egia esan, **Elikadura Subiranotasunaren proposamenak berarekin dakarren funtsezko eskakizuna oso sinplea da: elikadura demokratizatzea.** Zer jaten dugun eta nork ekoizten duen ezagutzea eta aukeratzea, elikagaiak zer inpaktu duten jakitea, nola eta non ekoizten diren jakitea, inplikazio sozial, ekonomiko edo ingurumenezkoak ezagutzea. Elikadura-sistema kapitalista urruna eta berariaz iluna da, gizarterako. Bizitzako beste alderdi batzuetan bezalaxe, bizitzeko behar ditugun gaiak (elikagaiak, kasu honetan) buruzko erabakiak gugandik oso urrun hartzen dira, eta ulertzeko, aukeratzeko eta erabaki horiek aldatzeko gero eta ahalmen txikiagoa dugu, planto egin eta eskematik irten ezean. Elikadura birkokatzeak elikadura berreskuratzea ere badakar berarekin (batez ere).

Hori da gure elikaduraren errealitatea eta eskola-jantokiak ez daude errealitate horretatik kanpo. Alderantziz, maiz ere horren aitzindari izaten dira.

Jotzen badugu eskola-jantokiak espazio osagarri hutsak direla eta gure seme-alabek han denbora pasa eta zer-bait jaten dutela, ahaztu egingo dugu zer diren eta askoz gehiago izan daitezkeela. Pentsamendu kritikoa duten pertsonak sortzeko potentzial pedagogiko itzela duten inguruneak dira eta, gainera, espazio gakoak dira elikadura-ohiturak sortzeko. Beraz, eskola-jantokiaren kontzeptua zabaldu egin behar dugu, eskola-komunitateei loturiko elikadura-sistema gisa ulertzeko. Eskola-komunitateak diogu, jankideen inguruan eragile ugari daudelako (gurusoak, irakasleak, sukaldeak, monitoreak, nekazariak eta abar), eta horiek guztiak aktibatu egiten dira eskola-jantoki batek ateak irekitzen dituenean. **Elikadura Subiranotasunean oinarritutako eskola-jantokiaren aldeko apustua eginez gero, beraz, elikadura-sistema alternatiboak aktibatzen dira.** Eta apustu hori ez eginez gero, inpaktu sozial, ekonomiko, kultural eta ingurumen- zein genero-inpaktu

negatiboak eragiten dituzten elikadura-sistemak sustatzen ditugu.

Elikadura-sistema nagusiaz bestelako sistema baten aldeko apustua elikadura-subiranotasunaren aldeko borrokan dago errotuta. Dokumentu honetan tokiko elikadura-sistemari buruz arituko gara, baina ez dugu soilik kilometroen gaia aipatuko. Ulertu behar da elikadura-sistema goitik behera aldatzea planteatzen ari garela, eta hori gobernatzen duen oinarri ideologikoa elikadura-subiranotasuna dela. Kontzeptu horrek barne hartzen ditu berezko ekoizpen-baliabideak eta ekoizpen-sistema izatea edota nazioarteko merkataritza neoliberalaren aurka egitea. Nagusi den Nekazaritza eta Elikadura Sistemaren sorkuntzak eta garapenak erlazio estua du nekazaritza-ekoizpeneko funtsezko aldaketekin eta, modu zabalagoan, ekonomiako aldaketa globalekin.

Zer rol dute Estatuak eta gainerako administrazio publikoek gai honetan? Bada, rol gakoa, dela egitez edo ez-egitez. Administrazio publikoek elikadura arautzeko, berrantolatzeko eta gizarteari itzultzeko egin ditzaketen ekintza ugarien artean, bat tokiko eta hurbiltasuneko erosketa publikoa egitea da. Elikadura-erosketa publikoa ekintza biderkatzailea da, domino-fitxen moduan ur-jauzi aldaketak eragiten dituen. Eta hori bereziki betetzen da eskola-jantokiaren kasuan, espazio berean biltzen direlako merkaturak, osasuna, hezkuntza, kultura eta etorkizuna.

Jotzen badugu eskola-jantokiaren zerbitzuak, ospitaleetako elikadura-zerbitzuak edo elikagai-bankuak publikoak izan behar dutela, politika publiko argi bateko zati izan behar dute eta helburu sozial argiak izan behar dituzte. Politika publikoa izaki, konpromiso politiko eta administrazioak egin behar du ildo horretan, eta ekintza-plana jarri behar da martxan. **Erosketa publikoak hurbiltasuneko elikadura-erosketa sustatu behar du, lehia askeari buruzko arautegia errespetatuz, betiere. Maila teknikoan, erabat posible da hurbiltasun-irizpideak, sasoikotasuna, elikadura ekologikoa edo zirkuitu laburrekoa txertatzea zerbitzu-esleipena arautzen duten baldintza-orrietan.** Halaber, genero-desberdintasunekin edo pertsona gazteak nekazaritza-ekoizpen produktiboan laneratzearekin zerikusia duten beste irizpide batzuk txertatzea azter daiteke. Adibidez, nekazaritza-ustiakuntzen titularkidetasuna, edota nekazaritza-jardueran pertsona gazteen presentzia kontuan hartzen, haztatzen eta baloratzen duten alderdiak. Azter litezkeen bestelako irizpide biziki interesgarri batzuk hezkuntzari loturikoak dira, hala nola hezkuntza-komunitateak nekazaritza-ustiategiak

bisitatzea. Azkenik, hizkuntza-ekologiarekin zerikusia duten elementuak ere⁴ interesekotzat har daitezke, elikagaien kontratazio publikoan kontuan hartu beharreko irizpideen artean. Europar Batasunean horren adibide ugari daude. Bereziki nabarmentzekoak dira Frantziako (Rhone-Alpes eskualdea buru) eta Italiako ekimenak (Toscana, Emilia-Romagna edo Sardinian, besteak beste, ildo horretako estrategia publikoak daude). Horietan guztietan, lehen deskribatu ditugun onurak agerikoak eta nabarmenak dira.

Eskola-komunitateetako elikadura-sistemak hobetzen eta birkokatzen badira eragin daitezkeen onura guztiak ikusita, gaur egun, EAEko familiek eskoletako elikadura-sistema hobetzeko interes handia dute. Hain zuzen ere, eskola-jantokiei buruzko berriak dira Bige⁵-ren webgunean eta horren sare sozialetan gehien bisitatzen direnak. Bizkaian, alegia, EAEko ikasle guztien erdia kontzentratzen den lurraldean, 2015/2016 ikasturtean gehien bisitatu ziren 10 berrietatik, lau gai horri buruzkoak ziren.

Sistema hobetzeko modu onena planteatu ahal izateko, beharrezkoa da testuinguru globala deskribatzea, eragiten diren puntuak kokatzea eta identifikatzea, lehendik dauden elikadura-sistema motak ezaugarritzea, sistema horien azterketa kualitatibo eta kuantitatiboa egitea eta sistema horien ahulgune, indargune eta aukerak haute-matea.

⁴ Ekolinguistikak edo hizkuntza-ekologiak hizkuntzen edo hizkuntzek zabaltzen dituzten diskurtsoen azterketa egiteko hurbilketa teoriko berria aipatzen du. Ekolinguistikak korrelazioaren arabera tratatzen du hizkuntza: ekologian organismoen arteko harremana, eta organismo eta ingurumena-ren arteko harremana, ikertzen den moduan, ekolinguistikak hizkuntzen arteko harremanak eta horiek ingurunearekin (alegia, erabiltzen dituen gizarteak) duten harremana aztertzen ditu.

⁵ BIGE: Bizkaiko Ikasleen Gurasoen Elkarteak. Haien webgunea <https://www.bige.eus/es/bige/> da eta Facebook-en ere kontua dute.



2

Helburuak.

Eskola-jantokien egungo egoeraren datu fidagarriak lortzeko, eta argazki erreal eta eguneratua ateratzeko, VSF Herrien Bidezko Elikadura eta EHIGEk (Euskal Herriko Gurasoen Elkartea) azterketa hau egiteko eskatu zioten LAIA Ekosormena-ri. Eskola-jantokien egungo kudeaketa-ereduaren inpaktuei buruz hitz egitean eta alternatibak proposatzean egiazko legitimitatea izan ahal izateko, aipatutako bi erakundeek azterketa xehakatur behar zuten. Hori dela eta, zenbait erreferentzia-termino prestatu zituzten eta horietan txertatu zituzten jarraian azaltzen ditugun helburuak.

Azterketa honen helburu nagusia EAEko eskola-jantokietako egungo elikadura-sistemen analisi eta diagnostikoa egitea da.

Helburu nagusi hori lortzeko helburu operatibotzat honako hauek planteatu dira:

- EAEko eskola-komunitateetako elikadura-sistemak ezaugarritzea.
- Eskola-komunitateetako elikadura-sistemak toki-mailan sortzen dituzten eragin-esparruak eta inpaktuak, eta horiek esparru globaletan dituzten konexioak, identifikatzea eta aztertzea.
- EAEk aztertutako elikadura-sistemak hobetzeko dituen baliabide eta ondasunen azterketa kuantitatibo eta kualitatiboa egitea.
- Eskola-komunitateetako elikadura-sistemak hobetzeko proposamenak idaztea, Elikadura Burujabetzako irizpideak txertatuz.

Edozein sistema hobetzeko, lehenik eta behin, sistema bera ondo definituta izan behar da, hau da, sistema (kasu honetan, eskola-komunitateetako elikadura-sistemak) osatzen duten zati guztiak, horien funtzioak eta ekintzak ondo identifikatuta izan behar dira, eta haien arteko erlazioak arautzen dituzten arautegi eta instituzioak ondo ezagutu behar dira.

Bigarren helburu operatiboa sistemak jarduten duen ingurunean sortzen dituen inpaktuak identifikatzea da, hori baita elikadura-sistemen eredu desberdinak konparatzeko eta litezkeen inpaktuak neurtzeko modu bakarra.

Hirugarren helburu operatiboa tokiko ingurunea deskri-

batzea da. EAEko eskola-komunitateetako elikadura-sistemarekin erlazionatutako baliabide eta ondasun guztiak ezagutu nahi dira. Baliabide eta ondasun horien funtzioa izango da sistema hobetzeko aukerak eta diseinatzen diren proposamenak zehaztea.

Azkenik, eta lan-tresna gisa, aurreko hiru helburuak lortzeko bildu den informazioa proposamen gisa islatu behar da. Proposamen horiek plan eta ekintza zehatzak izango dira, eta horiek gauzatu egin beharko dira, eskola-komunitateetako elikadura-sistema hobetu nahi bada EAEko ondasun eta baliabideen oinarrian, Elikadura Burujabetzaren ikuspegiarekin eta nekazaritza-ekologia tresna gisa erabiliz.



3

Eskola-
jantokiak.
Aurrekariak.

2000 urtean, Eusko Jaurlaritzak martxoaren 22ko Agindua argitaratu zuen, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuarena, Euskadiko Autonomia Erkidegoko derrigorrezko irakaskuntzako eta Haur Hezkuntzako (2. zikloa) unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetan dauden eskola-jantokiak arautzekoa.

Ordura arte, jantokia ez zen derrigorrezko zerbitzua ikastetxe publikoetan, alegia, ikastetxe bakoitzak erabaki zezakeen eskainiko zuen ala ez, eta jantokia antolatzeko autonomia zuen. Egoera hori zela eta, haurrek jantoki-zerbitzua izan zezaketen, ala ez, ikastetxe publikoaren arabera. Ikastetxe bakoitzak zerbitzua antolatzeko autonomia zuenez, zerbitzuak oso ezaugarri desberdinak zituen kalitateari, kostuari eta abarri dagokionez, ikastetxe batetik bestera.

2000 urteko Agindu horren bidez, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailak ikastetxe publikoetako jantoki-zerbitzuen kudeaketa zentralizatu zuen, batetik, zerbitzua unibertsal bihurtzeko eta, bestetik, antolamendu-egiturako eta funtzionamendu-gastuetako desberdintasunak desagerrarazteko. Agindu horrek kudeaketa-eredu horretarako markatzen zuen baldintzetako bat autofinantzaketa zen. Horrek esan nahi du administrazioak ez zuela diru-ekarpenik egin behar zerbitzuaren funtzionamendurako eta familiek ordaindutako kuoten bidez soilik mantendu ahal izan behar zela. Nolanahi ere, baldintza hori ez dago argi Aginduan.

Bestalde, une hartan, EHIGERen txosten baten arabera, jantoki-zerbitzu unibertsala ematea lehenetsi zen beste gai batzuen gainetik, hala nola jantokiaren kudeaketa autonomoaren, janaria in situ prestatzearen, tokiko produktuak erostearen, jantokiko langileek hezkuntza-prestakuntza izatearen, langileen ordutegi eta lan-baldintzen eta abarren gainetik, eta alderdi horiek guztiak aurrerago jorratzeko utzi ziren. Lehenespen hori egiteko arrazoiak ekonomikoak izan ziren (DBH ari ziren martxan jartzen, eta horrek inbertsio handia eskatu zuen); halaber, azpiegiturak falta ziren (ikastetxe batzuk ez zuten sukalderik) eta ez zegoen uniformetasunik. Gaur egun, alderdi horietako asko ez dira oraindik landu.

Agindu horrek ikastetxe publikoetako jantokien funtzionamendua eta kudeaketa arautzen zuen. Baina ikastetxe publikoetan jantoki-zerbitzua unibertsalizatuzenean, ikastetxe pribatu hitzartu gehienek ere janto-

ki-zerbitzua eskaintzearen aldeko apustua egin zuten, nahiz eta Aginduak haiei ez eragin, beren zerbitzuak ikastetxe publikoen zerbitzuekin parekatze aldera. Horiek, gaur egun, jantokiak antolatzeko eta kudeatzeko erabateko askatasun eta autonomia dute.

Azken batez, 2000ko martxoaren 22ko Aginduekin batera, jantoki-zerbitzua eskaintzen zuten ikastetxeen kopuruak gora egin zuen, bai sare publikoan eta bai pribatuan. 1998/1999 ikasturtean 10.000 ikaslek jaten zuten eskola-jantokietan⁶ eta gaur egun 90.000 ikaslek baino gehiagok sare publikoan, eta ia 200.000 ikaslek, guztira.

Baina, une hartan, ikastetxe guztien abiapuntua ez zen berdina. Zenbait ikastetxe sukalderik gabe eraiki ziren, beste ikastetxe batzuetan sukaldea desagerrarazi zen, batzuk ez zuten jangelarik, beste ikastetxe batzuetako sukalde edo jantokiak ez ziren eskaerari erantzuteko bezain handiak. Horri gehitu behar zitzaion ikastetxe publikoetan ez zegoela jantoki kolektiboetarako sukalde-lanetan edota jantokietan monitore gisa jarduteko prestatutako funtzionariorik

Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak aukeratutako kudeaketa-ereduan, Saila bera arduratzen zen ikastetxeetako jantoki-zerbitzua antolatzeaz eta kontratatzeaz, eredu honetan parte hartzen zuten EAEko ikastetxe publiko guztietarako lizitazio publiko bakarra eginez. 2000ko martxoaren 20ko Agindua argitaratu ostean,⁷ deialdiak egin ziren, jantokien kudeaketa-sistematik kanpo zeuden gainerako ikastetxe publikoak pixkanaka sisteman sar zitezen.

Arautegiak eta eskola-jantokietako errealitatea aldatzen ziren heinean, gizartea ere aldatu zen pixkanaka. Hala, gero eta haur gehiagok erabiltzen dituzte ikastetxeetako jantoki-zerbitzuak. Azken urteetan gertatutako aldaketa soziodemografiko eta kulturalak eragin dute kontsumo-ohituen aldaketa hori, besteak beste,

6 (Hezkuntzako sailburu-ohi Isabel Celaak Legebiltzarrean emandako datuak, 2010/03/12).

7 2000ko martxoaren 22ko AGINDUA, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuarena, derrigorrezko irakaskuntzako eta Haur Hezkuntzako (2. zikloa) unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetan dauden eta kudeaketa zuzeneko erregimenean ez dauden eskola-jantokiak arautzekoa, jantoki-zerbitzuaren kudeaketa-eredu hau aukeratu dezaten, EHAA, 61. zk.-a, 2000/03/28. EHAA, 151. zk.-a, 2000/8/8. EHAA, 67. zk.-a, 2002/4/10.

lantoki produktiboen deslokalizazioak, familia-eredu berriek eta emakumeak lan ordaindua izateak, lanaren sexu-banaketa tradizionala zalantzan jarri duen (ordura arte, emakumeek etxea zaintzeko rola zuten ia modu eskusiboan).

Eusko Jaurlaritzaren datuen arabera, 2012-2013 ikasturtean, ikasleen % 56k erabiltzen zuen jantoki-zerbitzua, 212.149 pertsonak, hau da, EAEko biztanleriaren % 10ak. Horietatik, % 45,69k (Eustat, 2014) sare publikoko ikastetxeetako jantokiak erabiltzen dituzte.

Eskola-jantoki publikoetan, urtean 9.000 Tm lehengai⁸ kontsumitzen dela jotzen da. Halaber, Eusko Jaurlaritzak finkatzen dituen ratioen oinarrian kalkulatz gero, jotzen da 5.000 pertsonatik gora dagoela (sukaldea, office-a, monitoreak, arduradunak) zuzenean ikastetxeetako instalazioetan enplegatuta. Horrek 153 milioi euro inguruko urteko kostua dauka familientzako, Administrazioarako kostua kontuan hartu gabe. Nabarmentzekoa da kolektibo horretako langileen % 90 baino gehiago emakumeak direla, hau da, 4.500 baino gehiago, alegia, **erabat femini-zatutako sektorea da**.

Gaur egun ikastetxeetako jantoki-zerbitzuak duen garrantzi ekonomiko eta soziala ikusita, azterketa honek helburutzat planteatu du jarduera honek zenbait esparru sozial, ekonomiko eta kulturaletan, zein osasun- edo ingurumen-esparrutan, besteak beste, duen eragina zehaztea.

⁸ Datu hori EAEko biztanleriaren kontsumo-ohiturei buruz Eliko-k argitaratutako datuen bidez kalkulatu da.



4

Materiala
eta metodoak.

Materiala eta metodoak.

1. Materiala.

Azterketa egiteko, zenbait iturritako datuak erabili dira, lortu beharreko informazio motaren arabera. Hala, honako hauek erabili dira:

- “In situ” behaketa. Bisitak egin dira zenbait ikastetxe eta sukalde zentraletan, instalazioei buruzko eta eskola-jantokiko zerbitzuaren funtzionamenduari buruzko datu kualitatiboak eskuratzeko.
- Galdetegi eta elkarrizketak egin zaizkie informatzaile gakoiei edo eskola-komunitateetako elikadura-sistemako egungo partaideei. Iturri hori erabili da honako alderdi hauei buruzko datu kualitatiboak biltzeko: pertzepzioa, gustuak, elikagaien maneia, gauzatzen diren prozesuak eta abar. Horiek elkarrizketa egituratuen, galdetegien eta talde fokalekiko bileren bidez lortu dira.
- Dokumentu ofizialak, bai Administrazioarenak eta bai erakunde pribatuena, kalitate-estandarrei, lan-baldintzei eta abarri buruzko datu kuantitatiboak eta eskakizunei buruzko datuak lortzeko.
- Tokiko eta nazioarteko bilaketa bibliografikoa. Iturritzat erabili dira emaitzak kontrastatzeko, edo lortutako emaitzak laguntzeko. Azterketa horiek beste hiru iturrietako baten bidez lortutako datuak kontrastatzeko erabili dira, baita zuzenean, enpirikoki edo dokumentazio-bilketaren bidez lortu ezin ahal izan diren datuen zenbatespenak egiteko ere. Adibidez, elikagai-familia bakoitzeko kontsumitutako elikagai-kantitatea kalkulatzeko, horien jatorria zehatzeko eta abarrerako erabili da, eta datu edo ikerketa kontrastatuetan oinarritutako zenbatespenak egitea aukeratu da.

Parametro zehatzagoak ikertzea errazteko, zortzi ikastetxe aukeratu dira, ezaugarri desberdinak dituztenak inguruneari, jantokiaren kudeaketa-ereduari, zerbitzu-motari, erabiltzaile kopuruari eta abarri dagokionez (V. eranskina). Kasu desberdinak albait hobekien adieraz ditzaketen ereduak aukeratu dira, baina konturatzen gara badaudela beste ikastetxe batzuk non jantoki-zerbitzua definitzen duten parametroak ez baitatoz bat txosten hau prestatzeko aztertu diren ereduekin.

EAEko eskola-komunitateetako egungo elikadura-sistemako zati diren eragileak elkarrizketatu eta inkestatu ditugu. Azterketaren hasierako planteamendua albait eragile gehien elkarrizketatzea izan zen, ikuspegi zabalagoa

eta, aldi berean, zehatzagoa izateko. Inkesta eta elkarrizketetan parte hartzera animatu genituen eragileen artean zeuden: ikasleak, gurasoak, monitoreak, sukaldeko langileak, jantoki-arduradunak, arduradunak, ikastetxeko zuzendaritza, irakasleak, Eusko Jaurlaritzako arduraduna, EHIGE, ikastetxeko guraso-elkartea eta hornitzaileak. **Baina Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Saileko arduradunek eta ikastetxe publikoetako jantoki-zerbitzuen kudeaketa zuzeneko⁹ esleipendun diren -enpresek (GASCA izan ezik) ez dute parte hartu nahi izan.** Azkenik, 248 elkarrizketa-inkesta egin dira (VI. eranskina); horien heren bat gizonei egin zaie eta bi heren, emakumeei.

⁹ Kudeaketa zuzena Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak zentralizaturik kudeaketa. Erakunde horrek egiten ditu jantoki-zerbitzuak emateko kontratazioak eta jantokiaren funtzionamendu-inpideak erabakitzen ditu.

Ikerketa hau egiteko erabili den metodologia datu kualitatibo eta kuantitatiboak biltzean, aztertzean eta interpretatzean oinarritu da. Datuak biltzeko faseak 18 hilabete iraun du (2014/2016). Hori dela eta, bildutako datu gehienak 2014/2015 ikasturteari dagozkio. Datuak aztertzeko, interpretatzeko eta kontrastatzeko 12 hilabete behar izan dira.

Lehenik eta behin, EAEko eskola-komunitateetako egungo elikadura-sistema ezaugarritu da, kuantitatiboki eta kualitatiboki, datu estatistikoak (Espainiako Estatistika Institutua, Eurostat, eta abar), dokumentazio publikoa eta elkarrizketa nahiz inkesten bidez bildutako datuak erabiliz. Behin ezaugarriak zehaztutakoan, sistemek sortzen dituzten inpaktuak aztertu dira. Inpaktuen analisia egiteko, ez da posible izan zenbait datu kuantitatibo eta kualitatibo zuzenean lortzea. Horregatik, zenbatespen gisa kalkulatu dira, azterketa espezializatuetan oinarrituta.

Behin EAEko eskola-komunitateetako elikadura-sistemen argazkia lortu ostean, horietako eragileak definituta, arautzen duten instituzioak zehaztuta, eta fluxu eta inpaktuak ikusita, Elikadura Burujabetzaren irizpideekin diseinatutako tokiko elikadura-sistema jasangarriak izan dezakeen argazkiarekin konparatu da (eragileak, instituzioak, fluxuak eta inpaktuak).

Ondoren, EAEk elikadura-sistemekiko dituen ondasun eta baliabideak aztertu dira, eta baliabide horien arabera egin dira honako diagnostiko hauek:

- Posible den ala ez, EAEko eskola-komunitateetako elikadura-sistemak aldatzea.
- Nabarmendu beharreko puntu nagusiak zein diren (aldatu, desagerrarazi, inplementatu).

Azkenik, ezaugarritzean eta diagnostikoan oinarrituta, zenbait hobekuntza-proposamen egin ditugu, eskola-jantokietako egungo elikadura-sistemak sortzen dituen inpaktuak murrizteko edo saihesteko.



5

Eskola-
komunitateeko
elikadura-
sistema.

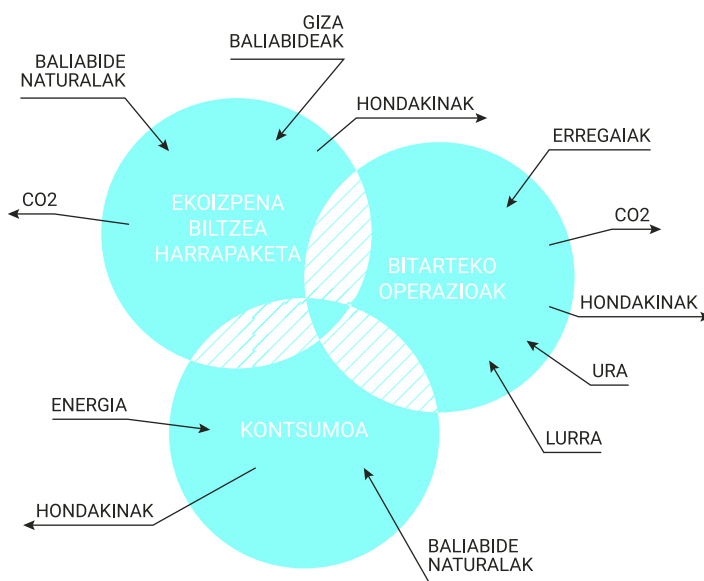
Elikadura-sistema elikaduraren inguruan elkarri eragiten dioten eta elkarrekiko zenbait erlazio konplexu ezartzen dituzten osagaien multzoa da. Erlazio konplexu horiek zenbait alderdi ekonomiko, kultural, sozial, politiko eta abar hartzen dituzte barne. Aldi berean, elikadura-sistema sistema irekia da, energia, materia eta ezagutzak trukatzan dituena bere ingurunearekin (litosfera, hidrosfera, atmosfera eta biosfera), eta beste-lako sistemekin, etapa guztietan: ekoizpena / biltzea / harrapatzea, bitarteko eragiketak (biltegiatzea, lehen mailako prozesatzea, garraioa, banaketa, bigarren mailako prozesatzea, banaketa, hirugarren mailako prozesatzea, banaketa, merkaturatzea, prestaketa, garraioa) eta kontsumoa (azken prestaketa). Sistema honen inguruan den eta, hortaz, sistema honek eragiten duen ingurunea handiagoa edo txikiagoa izan daiteke, sistemaren berraren ezaugarrien eta sistema osatzen duten eragiketen kokapen fisikoaren arabera.

Eskola-komunitateen kasuan, elikadura-sistema eskola-inguruneke elikaduran parte hartzen duten pertsona eta eragile guztiek osatzen dute. Horrela, jantokia modu zabalean ulertzen badugu, eskola-komunitatearen barruan espazio asko daude elikadurarekin erlazionatuta (material pedagogikoa, curriculum, hamaiketakoa, askaria, jaialdiak, ibilaldiak, udalekuak eta abar), eta horiek ere elikadura-sistemaren zati dira. Era berean, ekintza horietan parte hartzen duten pertsona eta instituzio guztiek osatzen dute eskola-komunitateetako elikadura-sistema: nekazariak, elikagai-enpresa eta multinazionalak, banatzaileak, merkaturatzaileak, elikagaiak prestatzen / eraldatzen dituzten enpresak, administrazio publikoak (Estatukoak, autonomia-erkedegokoak, foru-mailakoak, udal-mailakoak eta abar), instituzioak, eskola-komunitatea (irakasleak, zuzendaritza-taldea, ikasleak, gurasoak, guraso-elkarteak, jantokiko langileak) eta abar. Pertsona eta instituzio horiek guztiek desberdin parte hartzen dute eta desberdin erlazionatzen dira, elikadura-sistemen egituraren eta funtzionamendu-arauen arabera. Bestalde, eskola-komunitateetako elikadura-sisteman erlazionatzeko eta parte hartzeko moduak zenbait materia-fluxu eragiten ditu etapa bakoitzean (materia organikoa, ura, mineralak eta abar), baita energia ere. Horrek guztiak, sortzen den balantzearen arabera, inpaktu negatiboak edo positiboak izan ditzake.

EAEko eskola-komunitateetako elikadura-sistema nola hobetu jakin ahal izateko, lehenik eta behin, sistema osatzen duten etapak (osagaiak, eragileak, arteko harre-

manak eta abar) ezaugarrituko ditugu. Ondoren, identifikatuko dugu zer truke (energia, materia) egiten dituen elikadura-sistemak ingurunearekin (naturala, soziala, ekonomikoa), edota, bestela esanda, ingurunean zer inpaktu dituen.

01 IRUDIA



INGURUNE NATURALA, SOZIALA ETA EKONOMIKOA

Eskola-komunitateeko elikadura-sistema.

1. Ezaugarritzea.

Eskola-komunitateetako elikadura-sistema ezaugarritzean, honako hauek identifikatzen eta deskribatzen dira:

- Komunitatea osatzen duten eragileak.
- Gauzatzen dituzten jarduerak.
- Izaera formal eta informaleko instituzioak (araute-giak, boterea, kontratu-baldintzak eta abar).

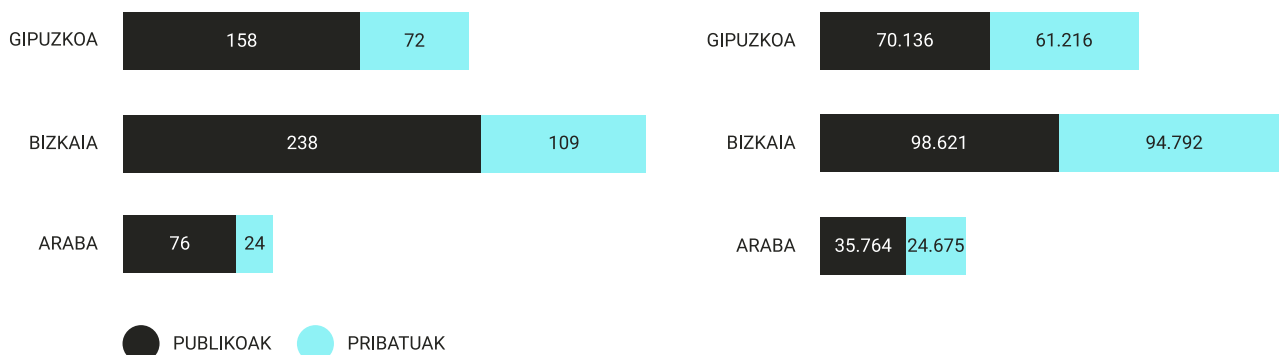
Errazago uler dadin, eskola-komunitateen elikadura-sistemaren ezaugarritzea hiru ekintza-taldetan banatuko dugu: kontsumoa, tarteko eragiketak eta ekoizpena. Kontsumoaren fasearekin hasiko gara, izan ere, hobekien definitutako fasea da, azterketa hau egiten ari den taldearengandik hurbilen dagoena. Ondoren, tarteko eragiketak eta ekoizpena deskribatuko ditugu.

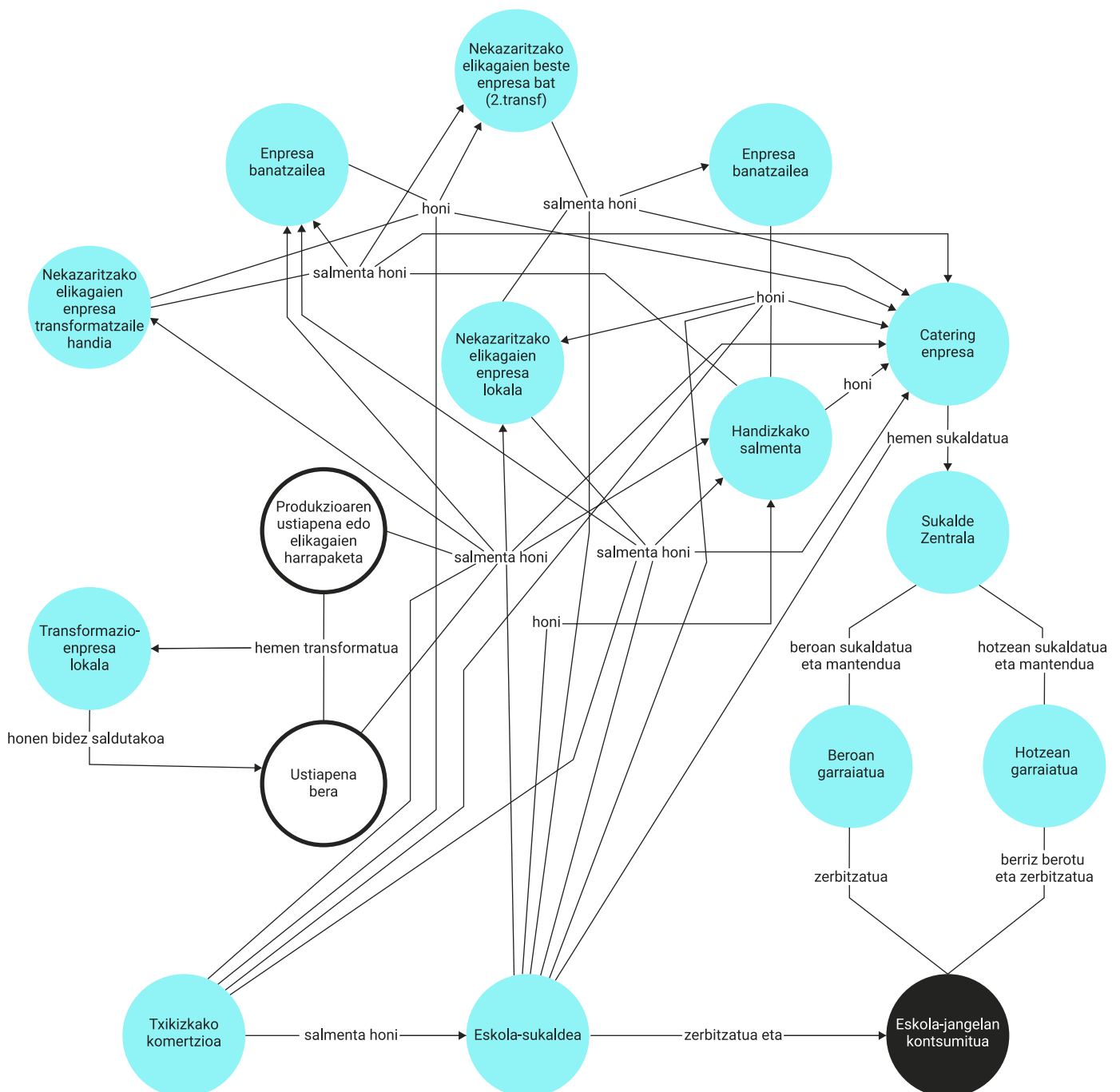
1.1. Kontsumoa

Etapa honetan, kontsumo-tokian gertatzen diren eragiketa guztiei buruz arituko gara, alegia, ikastetxeko jantokiko eragiketei buruz, eta ez sukaldekoei buruz (jakiak prestatzen diren tokia). Zenbait galdera erabiliko ditugu, hala nola: nork erabiltzen du eskola-jantokia? Nolakoa da eskola-jantokia? Zer jaki kontsumitzen dira eskola-jantokian? Nola dago antolatuta eskola-jantokia? Baita beste galdera batzuk ere. Horien erantzunen bidez eskola-komunitateetako elikadura-sistemetak kontsumoa eta kontsumitzaileak deskribatuko ditugu.

02 IRUDIA

IKASTETXE KOPURUA LURRALDE ETA SISTEMA PUBLIKO/PRIBATUAREN ARABERA, ETA LURRALDE BAKOITZEAN MATRIKULATUTA DAGOEN IKASLE KOPURUA SISTEMA PUBLIKO/PRIBATUAREN ARABERA





Nork erabiltzen du jantokia?

2014/2015 ikasturtean, haur-hezkuntzako bigarren zikloko, lehen hezkuntzako eta bigarren hezkuntzako 677 eskola-jantoki zeuden EAEn. Ikastetxe horietatik, ia 2/3 publikoak ziren. Ikasturte horretan bertan, 3 eta 16 urte bitarteko tartean 385.204 pertsona zeuden matrikulatuta, % 53,07 hezkuntza-sistema publikoan eta % 46,03, berriz, sistema pribatuan. (III. eranskina)

Eransten den mapak ikus daitekeen moduan, ikastetxe horien banaketa dentsoagoa da hiriburuen inguruan, espero izatekoa den moduan; izan ere, biztanleria-dentsitatea ere handiagoa da eremu horietan.

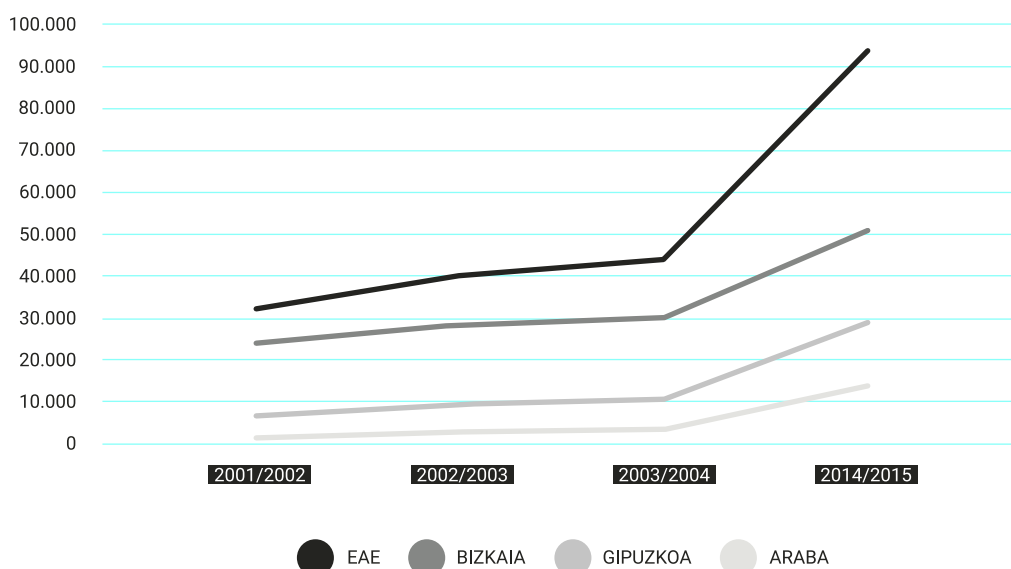
Familiei ikastetxe gehienetan eskaintzen zaien zerbitzuetako bat jantokia da. Lehen aipatu dugun moduan, zerbitzu honek 10.000 erabiltzaile zituen 1990ko hamar-

kadaren amaieran eta 212.149 erabiltzaile, berriz, 2011 urtean. Hau da, matrikulatutako ikasleen % 56 eta EAEko biztanleriaren % 10. Zerbitzu honen eskaerak faktore ugariengatik egin du gora, besteak beste: familia-ereduak aldatzeagatik; enplegu ordainduaren esparruan prekaritate- eta aniztasun-egoera handitzeagatik, emakumeak ekoizpen-esparrura eta enplegu ordaindura sartzean rol tradizionalak aldatzeagatik eta, hori dela eta, zaintzaren eta etxeko egitekoen ardura bakarra aldatzeagatik.

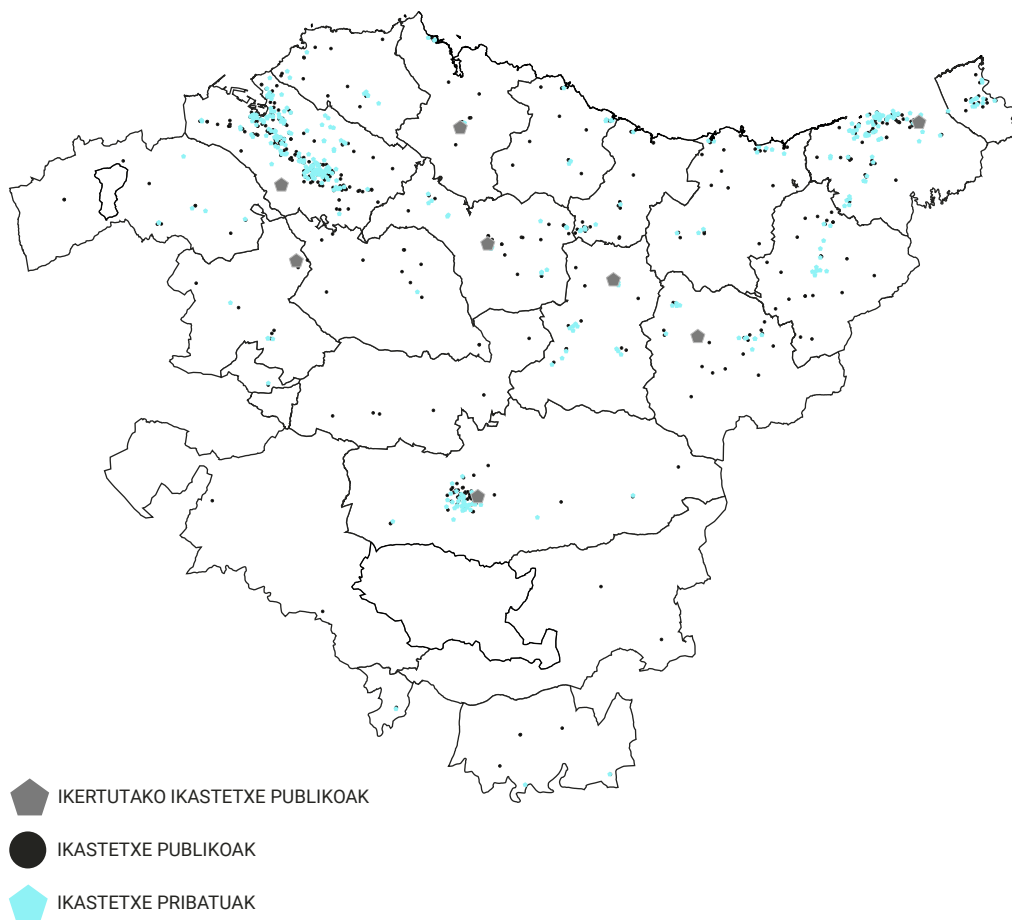
04 Irudia: Kudeaketa zuzeneko jantokietako erabiltzaile kopuruaren eboluzioa, 2000ko martxoaren 22ko Agindua indarrean sartu zen unetik 2014/2015 ikasturtera. Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailaren datuak.

Aztertu den ikasturtean (2014/2015), ikastetxe publikoetako kudeaketa zuzeneko jantoki-zerbitzua erabiltzen zuten ikasleen kopurua 93.449 pertsonakoa izan zen. Ikasturte horretarako ez dugu aurkitu beste jantoki-modalitate batzuen erabiltzaileei buruzko daturik.

04 IRUDIA



05 IRUDIA



06 IRUDIA

ESKOLA-JANGELA PUBLIKOEN ERABILTZAILE KOPURUA
(2014-2015 IKASTURTEA)

ARABA	13.718
BIZKAIA	50.886
GIPUZKOA	28.845
GUZTIRA	93.449

Zer garrantzi du jantokiko janariak haurren dietan?

Eskola-jantokia erabiltzen duten haur askorentzako, eguerdiko otordua garrantzitsuenetako bat izan daiteke. **Jantoki-zerbitzua erabiltzen duten ikasleen ehuneko altu bat bekaduna da** (% 21,4), eta Bizkaian proportzio hori are altuagoa da (% 24). Ehuneko hori % 30,8raino iristen da ikastetxe publikoen kasuan (% 48, Txurdinaga-Otxarkoagan; % 44, Andoainen). Ikastetxe pribatuetan berriz, proportzio hori % 11,8koa da. Gainera, Euskadiko Eskola Kontseiluaren txostenaren arabera, diferentzia hori gora egiten ari da. Horrek esan nahi du ikastetxeetako jantoki-zerbitzua erabiltzen duten familien heren batek diru-sarrera baxuak dituztela, eta jantoki-zerbitzuak ematen diela haien seme-alabei, beharbada, eguneko nutrizio-ekarpen garrantzitsuenak.

07 IRUDIA

////// DIRULAGUNTZADUN IKASLEEN EHUNEKO A LURRALDEKA 2012/13 ETA 2014/15 IKASTURTEAK //

	ESKOLA-MATERIALAREN BEKA JASO DUTEN IKASLEAK		DIRULAGUNTZA IZAN DUTEN IKASLEAK JANGELARAKO	
	2012/13	2014/15	2012/13	2014/15
ARABA	%38	%38	%20	%20
BIZKAIA	%38	%38	%24	%24
GIPUZKOA	%34	%34	%17	%18
GUZTIRA	%36,7	%36,0	%21	%21,4

*Iturria: Hezkuntza Euskadin 2013-2015 txostena Euskadiko Eskola Kontseilua.

08 IRUDIA

////// DIRULAGUNTZADUN IKASLEEN EHUNEKO A HEZKUNTZA-SAREETAN ETA HAIEN
ARTEKO ALDEA. 2012/13 ETA 2014/15 IKASTURTEAK //

	IKASTETXE PUBLIKOAK		IKASTETXE PRIBATUAK		ALDEA	
	2012/13	2014/15	2012/13	2014/15	2012/13	2014/15
ESKOLA-MATERIALERAKO DIRULAGUNTZA IZAN DUTEN IKASLEEN %	%44,0	%43,7	%30,2	%28,9	%13,8	%14,8
JANGELARAKO DIRULAGUNTZA IZAN DUTEN IKASLEEN %	%30,2	%30,8	%13,1	%11,8	%17,1	%19,0

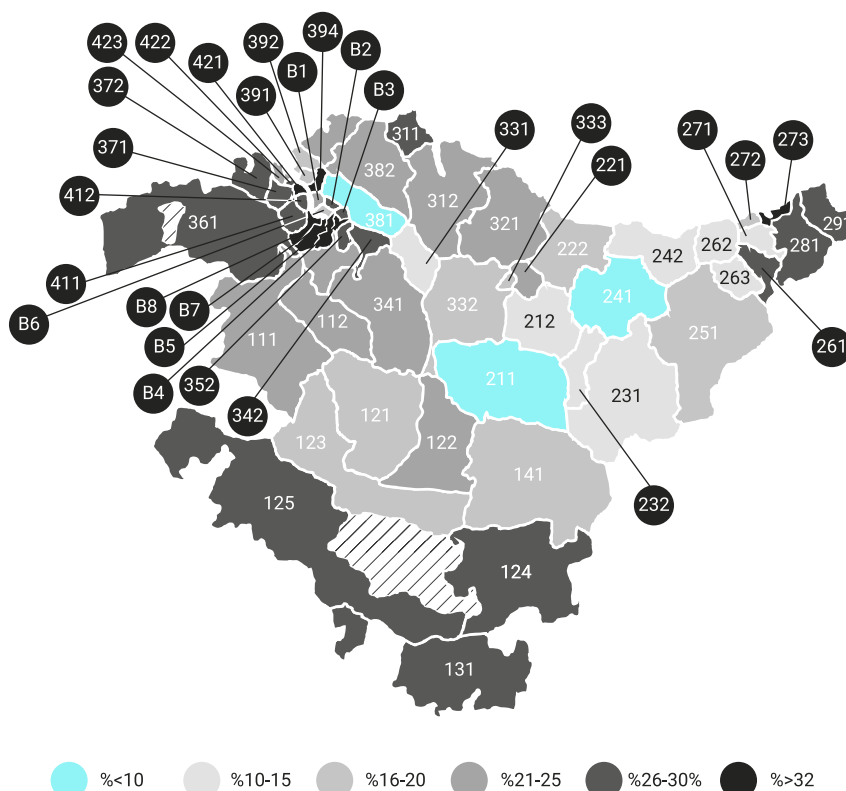
*Iturria: Hezkuntza Euskadin. 2013-2015 txostena. Euskadiko Eskola Kontseilua.

09 IRUDIA

HEZKUNTZA-ETAPETAN GUZTIRA ESKOLA-MATERIALERAKO DIRULAGUNTZA IZAN DUTEN IKASLEEN EHUNEKOA ESKOLA-GUNEEN ETA ESKOLA-BARRUTIEN ARABERA. 2014/15 IKASTURTEA

211	ARRASATE	8%	332	DURANGO	18%	111	AMURRIO	25%	125	ARABA MENDEB.	30%
241	UROLA ERDIA	8%	391	LEIOA-GETXO	18%	393	URIBE-KOSTA	25%	311	BERMEO	30%
381	TXORIERRI	9%	392	LEIOA-GETXO	18%	423	SANTURTZI	25%	411	BARAKALDO	30%
232	UROLA GARAIA	10%	272	DONOSTIA-ESKUIN.	19%	342	GALDAKAO	26%	273	DONOSTIA-EKIALD.	32%
212	BERGARA	12%	321	LEA ARTIBAI	19%	372	ABANTO	26%	B-4	BEGOÑA	34%
231	ORIA GARAIA	12%	333	ERMUA	19%	261	HERMANI	27%	B-5	IBAIONDO	36%
242	KOSTA	12%	121	GASTEIZ MENDEB.	20%	291	BIDASOA	27%	394	ERANDIO	37%
262	LASARTEALDEA	12%	112	LAUDIO	21%	371	TRAPAGA	27%	421	SESTAO	37%
263	ANDOAIN	15%	341	IGORRE	21%	412	GURUTZETA	27%	B-7	ERREKALDE	51%
271	DONOSTIA-EZKER.	15%	382	MUNGIA	21%	124	ARABAKO MENDIAK	28%	B-8	BASURTU-ZORROTZA	54%
331	AMOREBIETA	15%	221	EIBAR	22%	281	ERRETERIA	28%			
251	TOLOSA	16%	312	URDAIBAI	22%	361	ENKARTERRIAK	28%			
B-6	ABANDO	16%	122	GASTEIZ IPAR.	23%	131	ARABAKO ERRIOKA	29%			
123	GASTEIZ HEGOEK.	17%	422	PORTUGALETE	23%	352	BASAURI	29%			
141	EKIALDEKO LAUTADA	18%	351	ARRIGORRIAGA	24%	B-2	URIBARRI	29%			
222	ELGOIBAR	18%	B1	DEUSTU	24%	B-3	TXURDINAGA-OTX.	29%			

EUSKADI 21%

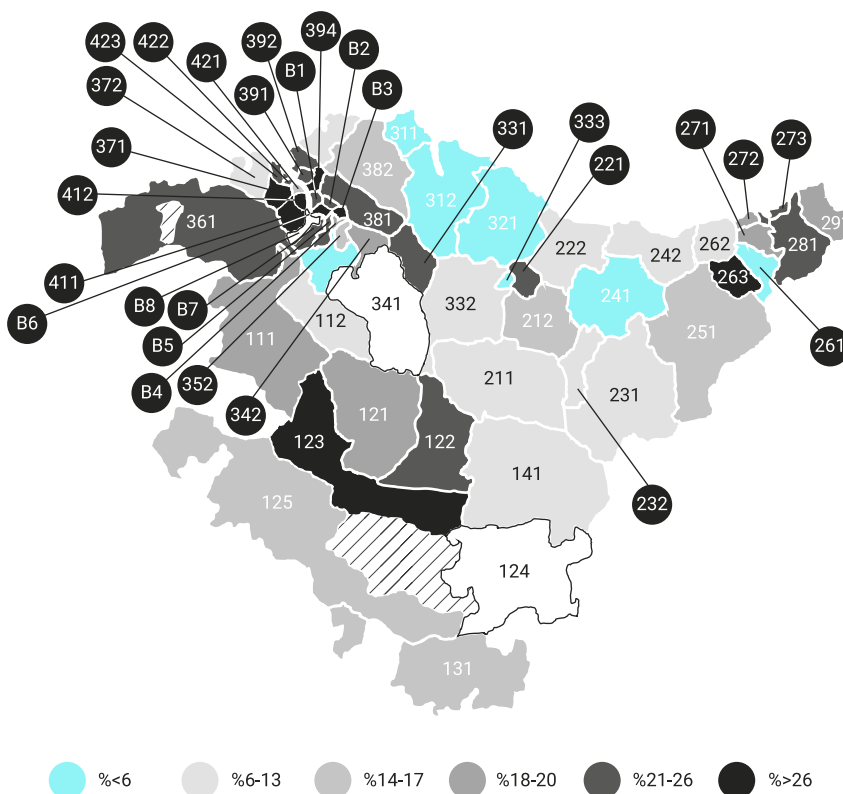


*Iturria: Hezkuntza Euskadin. 2013-2015 txostena. Euskadiko Eskola Kontseilua.

JANGELARAKO DIRULAGUNTZA IZAN DUTEN IKASLEEN EHUNEKOA. HEZKUNTZA-SAREEN ARTEKO ALDEA
ESKOLA GUNEEN ARABERA 2014/15 IKASTURTEA

261	HERNANI	-41%	393	URIBE-KOSTA	12%	331	AMOREBIETA	21%	371	TRAPAGA	29%
321	LEA-ARTIBAI	-2%	222	ELGOIBAR	13%	381	TXORIERRI	21%	B-6	ABANDO	29%
312	URDAIBAI	0%	421	SESTAO	14%	B-5	IBAIONDO	21%	123	GASTEIZ-HEGOALD.	30%
311	BERMEO	1%	131	ARABAKO ERRIOXA	15%	221	EIBAR	22%	412	GURUTZETA	30%
241	UROLA ERDIA	2%	212	BERGARA	15%	273	DONOSTIA-EKIALD.	22%	394	ERANDIO	32%
351	ARRIGORRIAGA	3%	382	MUNGIA	15%	281	ERRETERIA	22%	263	ANDOAIN	44%
333	ERMUA	5%	125	ARABA MENDEB.	16%	361	ENKARTERRIAK	22%	B-3	TXURDINAGA- OTX.	48%
141	EKIALDEKO LAUTADA	8%	251	TOLOSA	17%	B-2	URIBARRI	22%	341	IGORRE	-
231	ORIA GARAIA	8%	352	BASAURI	17%	B-1	DEUSTU	23%	124	ARABAKO MENDIAK	-
232	UROLA GARAIA	9%	121	GASTEIZ HEGOEK.	18%	411	BARAKALDO	24%	B-8	BASURTU-ZORROTZA	-
332	DURANGO	10%	111	AMURRIO	19%	B-7	ERREKALDE	24%			
112	LAUDIO	11%	271	DONOSTIA-IPAR.	19%	122	GASTEIZ-IPAR.	25%			
211	ARRASATE	11%	291	BIDASOA	19%	391	LEIOA-GETXO	25%			
242	KOSTA	12%	272	DONOSTIA-ESKUIN.	20%	392	LEIOA-GETXO	25%			
262	LASARTEALDEA	12%	342	GALDAKAO	20%	423	SANTURTZI	25%			
372	ABANTO	12%	B-4	BEGOÑA	20%	422	PORTUGALETE	26%			

EUSKADI 19%



*Iturria: Hezkuntza Euskadin. 2013-2015 txostena. Euskadiko Eskola Kontseilua.

Nolako da eskola-jantokiak erabiltzen dituzten haurren osasuna?

Jantokia erabiltzen duten haurren osasun-egoerari dagokionez, ez da desnutrizioari buruzko daturik lortu, baina bai, ordea, elikadurak eragin handia duen gaixotasunei buruzko datuak. Aztertutako ikastetxeek emandako datuen arabera, ikasleen % 3-5 bitartek du nolabaiteko alergia, intolerantzia edo desorekaren bat (diabetesa,

kolesterola, ...). Estatuan, 2 eta 17 urte bitarteko ikasleen % 27,9k arazoren bat du gorputz-pisuarekin: % 18,3k gehiegizko pisua du eta % 9,6k, berriz, obesitatea. Datu horiek berak EAE mailan aztertzen baditugu, 2 eta 7 urte bitarteko biztanleriaren % 32,5ak gehiegizko pisua (% 25,5) edo obesitatea (% 7) du. Arazo horiek arinki handiagoak dira gizonen kasuan, emakumeekin alderatuta, eta pixkanaka gora egin dute, jarraian agertzen den Espainiako Estatistika Institutuaren grafikoan ikus daitekeen moduan.

11 IRUDIA

HAUR POPULAZIOA (2-17 URTE)	BI SEXUAK	NESKAK	MUTILAK
NORMOPESO / GUTXIEGI	72,2	73,5	71,0
GEHIEGIZKO PISUA	18,3	16,9	19,5
LODITASUNA	9,6	9,6	9,6

Oharra: Gorputz masaren indizea=pisua (kg)/neurria (m) ber bi.

Haur-populazioaren ebakipuntuak (2tik 17 urtera) hemen argitaratutakoak dira: Cole TJ, Bellizzi MC, Flegal KM, Dietz WH. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. BMJ 2000; 320:1-6.

*Iturria: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad / Instituto Nacional de Estadística. Encuesta Nacional de Salud de España, 2011/12 (2013).

12 IRUDIA

GEHIEGIZKO PISUAREN PREBALENTZIA 2-17 URTEKO 100 BIZTANLEKO

	2011		
	GUZTIRA	GIZONAK	EMAKUMEAK
BALEARRAK	26,5	22,8	29,9
EUSKADI	25,5	25,9	25,0
GALIZIA	23,8	27,0	20,3
ANDALUZIA	21,3	24,2	18,4
KANARIAK	20,6	21,3	19,9
GAZTELA ETA LEON	20,3	20,9	19,6
EXTREMADURA	19,8	15,9	23,5
GAZTELA-MANTXA	19,6	20,7	18,4
ESPAINIA	18,3	19,5	16,9
MELILLA	18,0	18,6	17,0
ASTURIAS	17,2	15,2	19,9
BALENTZIAR KOMUNITATEA	16,2	16,8	15,7
MADRIL	16,2	17,8	14,6
NAFARROA	15,8	15,5	16,2
MURTZIA	15,1	19,2	9,8
KATALUNIA	15,4	15,1	13,6
ARAGOI	13,4	11,4	15,6
ERRIOXA	12,4	16,4	8,2
KANTABRIA	9,6	13,4	5,3
CEUTA	7,9	14,0	0,0

*Oharra: datuak handitik txikira ordenatuak.

*Iturria: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Indicadores Clave del Sistema Nacional de Salud (INCLASNS), 2013ko abuztua. Encuesta Nacional de Salud de España, 2011/12.

13 IRUDIA

LODITASUNAREN PREBALENTZIA 2-17 URTEKO 100 BIZTANLEKO

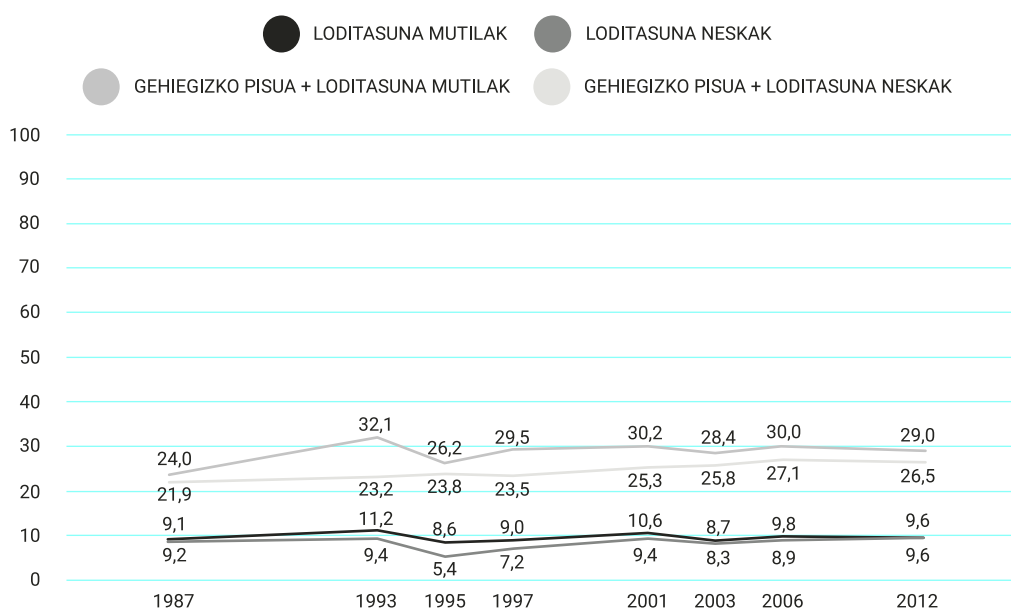
	2011		
	GUZTIRA	GIZONAK	EMAKUMEAK
CEUTA	24,7	32,0	15,2
KANARIAK	13,9	9,8	18,6
MURTZIA	12,6	9,5	16,8
ANDALUZIA	11,7	12,3	11,1
GALIZIA	10,8	10,8	10,8
MADRIL	10,6	11,8	9,4
ERRIOXA	9,7	7,9	11,6
ESPAINIA	9,6	9,6	9,6
BALENTZIAR KOMUNITATEA	9,4	11,7	7,1
ASTURIAS	9,3	9,6	9,0
BALEARRAK	9,0	11,1	7,0
EXTREMADURA	8,8	9,5	8,2
MELILLA	8,5	7,4	10,2
NAFARROA	7,8	9,1	6,3
GAZTELA-MANTXA	7,2	5,8	8,8
KATALUNIA	7,2	5,0	9,7
EUSKADI	7,0	8,0	5,7
GAZTELA ETA LEON	6,1	8,3	3,6
KANTABRIA	2,8	3,9	1,6
ARAGOI	2,7	4,1	1,1

*Oharra: datuak handitik txikira ordenatuak.

*Iturria: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Indicadores Clave del Sistema Nacional de Salud (INCLASNS), 2013ko abuztua. Encuesta Nacional de Salud de España, 2011/12.

14 IRUDIA

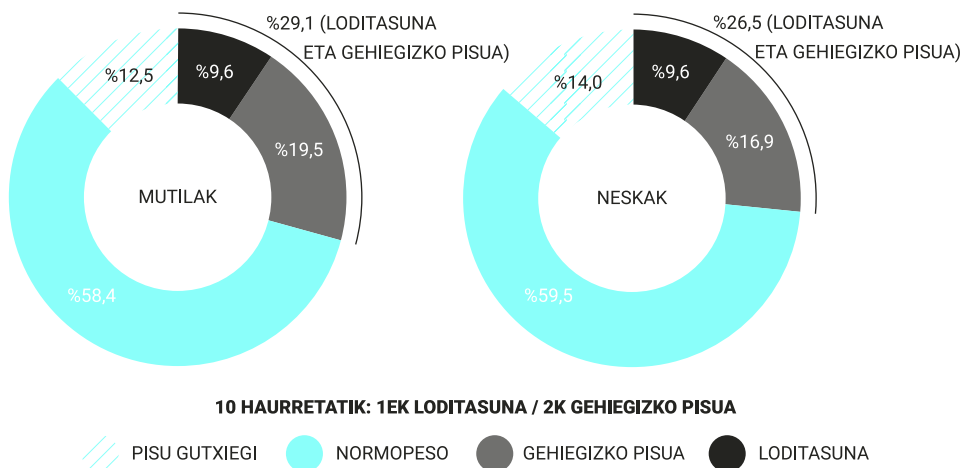
GEHIEGIZKO PISUA ETA LODITASUNAREN PREBALENTZIAREN GRAFIKA



*Iturria: Encuesta Nacional de la Salud dokumentutik hartutako datuak: ENSE, 2011-2012 (2013ko martxoak 14). INE. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

15 IRUDIA

HAUR POPULAZIOAREN (7-12 URTE) GORPUTZ MASAREN INDIZEA



*Iturria: Encuesta Nacional de la Salud dokumentutik hartutako datuak: ENSE, 2011-2012 (2013ko martxoak 14). INE. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Nolakoa da eskola-jantokiak erabiltzen dituzten haurren osasuna?

Jantokia erabiltzen duten haurren osasun-egoerari dagokionez, ez da desnutrizioari buruzko daturik lortu, baina bai, ordea, elikadurak eragin handia duen gaixotasunei buruzko datuak. Aztertutako ikastetxeek emandako datuen arabera, ikasleen % 3-5 bitartek du nolabaiteko alergia, intolerantzia edo desorekaren bat (diabetesa, kolesterola, ...). Estatuan, 2 eta 17 urte bitarteko ikasleen % 27,9k arazoren bat du gorputz-pisuarekin: % 18,3k gehiegizko pisua du eta % 9,6k, berriz, obesitatea. Datu horiek berak EAE mailan aztertzen baditugu, 2 eta 7 urte bitarteko biztanleriaren % 32,5ak gehiegizko pisua (% 25,5) edo obesitatea (% 7) du. Arazo horiek arinki handiagoak dira gizonen kasuan, emakumeekin alderatuta, eta pixkanaka gora egin dute, jarraian agertzen den Espainiako Estatistika Institutuaren grafikoan ikus daitekeen moduan.

EAE da (2011) gehiegizko pisua duten 2 eta 17 urte bitarteko pertsonen ehuneko altuena duen bigarren autonomia-erkidegoa, Estatuko batez bestekoaz oso gaindi. Obesitatearekin ez da gauza bera gertatzen, izan ere, EAEn obesitate-arazoak dituzten pertsona gazteen ehunekoa Estatuko batez bestekoa baino txikiagoa da.

Ez da jantoki-eredua elikadurari loturiko arazoren bat duten haur-kantitatearekin erlazionatzen duen ebidentziarik aurkitu baina, zalantzarik gabe, eskola-jantokiak rol garrantzitsua du erabiltzen duten haurren osasunean. Izan ere, han egindakoa da haur horien otordu nagusia urtean 160 egunez eta, hortaz, otordu horretan jaten dutenak garrantzi handia du; halaber, garrantzitsua da elikadura-ohitura osasungarriak bereganatzeko..

Nolakoa da eskola-jantokia?

Jantoki-zerbitzua duten ikastetxe gehienek horretarako areto bat dute ikastetxean bertan, baina ez da hala gertatzen kasu guztietan. Landa-eskola gehienek ostalaritza-lokal bat erabiltzen dute jantoki gisa eta bigarren hezkuntzako zenbait ikastetxek gertu da goen beste ikastetxeren bateko jantoki-instalazioak

erabiltzen dituzte, ez dituztelako zerbitzu horretarako instalazio propioak.

Jantoki-zerbitzua erabiltzen duten pertsonen kopuruak gora egin du pixkanaka, batez ere 1990ko hamarkadaren hasieratik. Sarreran ikusi dugun moduan, **jantoki-zerbitzua erabiltzen duten ikasleen kopurua 10 aldiz biderkatu da 20 urtean**. 1990 hamarkadaren amaieran 10.000 erabiltzaile egotetik 2014an ia 100.000 egotera pasa da; hori sare publikoan soilik.

Espazio fisikoaren arazoa garrantzitsua da ikastetxe batzutan eta ikasle batzuk jantoki-zerbitzutik kanpo geratzen dira arrazoi horrengatik. Garrantzitsua da zenbait ikastetxek erregulartasun-baldintzak eta jantokia egun kopuru minimo batean erabiltzea eskatzen dutela, erabiltzaileei jantokian plaza bat esleitu ahal izateko. Sistemak horren malgutasun txikia duenez, zaila da familien errealitatera egokitutako soluzioa aurkitzea, batez ere familia senti-korrenen kasuan, izan ere, familia horiek izan ditzakete lan-baldintza behin-behinekoagoetan eta prekarietate-egoera handiagoan. Horrek arrail soziala handitzea ekar dezake.

Ikasleak jantokian sortzen den zarata handiaz kexatzen dira. Arazo hori gerta daiteke, beharbada, espazioak ez direlako behar bezala diseinatu pertsonak espazio itxi batean pilatzen direnean sortzen den zarata arintzeko, eta horrek ondoeza eta estresa eragiten die haur askori.

Kudeaketa zuzena duten ikastetxe kopuruaren sailkapena egiten badugu, egunero zerbitzatzen dituzten erabiltzaile kopuruaren arabera, ikus dezakegu, batetik, zer inguruetan dauden eta, bestetik, zerbitzuaren kudeaketaren antolamendua, instalazio motak, bertako langileak eta afekzio soziala uler dezakegu. Horrela, ikastetxeak lau kategoriatan sailkatzea erabaki dugu, zerbitzua jasotzen duten jankide kopuruaren arabera: oso txikia (0-50), txikia (51-150), ertaina (151-300) eta handia (>301). Eransten den grafikoan kudeaketa zuzena duten sare publikoko jantokiak bakarrik hartu dira kontuan, ez dugulako gainerako jantokiei buruzko daturik.

16 Irudia: lurralde bakoitzeko jantoki kopurua, egunero erabiltzaile kopuruaren arabera. Azken zutabeak lurralde historiko bakoitzeko ikastetxeen guztizkoa adierazten du.

Grafikoan ikus daitekeen moduan, jantoki gehienak ertainak edo handiak dira, eta Bizkaian daude jantoki gehien..

Nola diseinatzeko dira eskola-menuak?

Eskola-jantokietako menuak behar bezala prestatzeko eta diseinatzeko zenbait dokumentu daude, haurrentzako menu osasungarriak prestatzera bideratutako gomendio nutrizionalekin. Adibidez, NAOS estrategiak (Nutrizioa, Jarduera fisikoa, Obesitate-prebentzioa)¹⁰, Osasunaren Mundu Erakundeak onartutako Elikadura, Jarduera Fisiko eta Osasuneko Munduko Estrategiaren¹¹ ildoari jarraitzen diotak, zenbait gomendio ematen ditu haurren menuen osaketaren inguruan, obesitatea eta antzeko osasun-arazoak saihesteko. Halaber, Estatuko PERSEO programak¹² ere NAOS Estrategiak markatutako jarraibideak azpimarratzen ditu.

Baina **EAEn berezko jarraibideak erabiltzen dira, DPAS, NAOS edo PERSEO programek ezarritakoez bestelakoak direnak**. Horiek Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Ikerketa eta Unibertsitate Sailak prestatutako eskola-jantokien kudeaketarako Higiene eta Osasun Gidan daude jasota. Gida horretan zenbait gomendio daude (kantitateak, maiztasunak eta elikagai-familiak) eskola-menuak ikasleen adin-tartearen arabera prestatzeko. Sail horrek berak,

Oinarri Teknikoen Baldintza Agirietan¹³, ikastetxe publikoetan kudeaketa zuzeneko erregimenean esleipendun diren enpresek derrigorrez bete beharreko zenbait baldintza nutrizional ezartzen dituen arren, Eusko Jaurlaritzak ezartzen dituen gomendio eta eskakizunak NAOSek edo DPASek markatutakoak desberdinak dira.

Familiek hiru hilean behin edo hilean behin jasotzen dituzte informazio-taulak edo -orriak, euskarri digitalean edo paperean, aldi horretan eskola-jantokian eskainiko diren menuekin. Taula horiei esker, **familiek** jakin dezakete zein izango den lehen platera, bigarren platera eta postrea egunero, eta gomendio nutrizional orokorrak edota afarietarako menu-proposamenak jasotzen dituzte, ikastetxearen arabera. Bestalde, **ez dute inolako informaziorik jasotzen elikagaien jatorriari buruz edota zerbitzatzen diren kantitateei buruz. Ez dute osagaiei edota erabilitako sukaldaritzateknikei buruzko informaziorik jasotzen ere (Sancho, 2015), eta hori NAOS estrategiaren gomendioetako bat da**. Gure azterketan, ez da posible izan eskola-jantokietan kontsumitzen diren elikagaien jatorriari eta kantitateari buruzko datu zuzenak lortzea, izan ere, produktuen etiketan prestatetaz / ontziratzeaz arduratzen den enpresaren egoitza baino ez da ageri; ontziratatu gabeko produktu freskoen kasuan ere ez da jatorria agertzen. Bestalde, galdetutako sukalde-langileek ez dute informazio hori ezagutzen. Ziurrenik, enpresek izango dituzte datu horiek, baina ez dizkigute eman. Kontsumitzen den elikagai kopurua erregistratzeari dagokionez, ez dago inolako daturik. Izan ere, dokumentuetan ez dira agertzen prestateta bakoitzean erabilitako produktuen kantitate erreala, erabiltzaileek baztertutako kantitatea edota zerbitzatu ez den kantitatea. [17. irudia ikusi]

Zer elikagai kantitate kontsumitzen da ikastetxeetako jantokietan?

Aztertutako ikastetxeek ez dute ezagutzen jantokian kontsumitzen diren elikagaien kantitatea. Ikastetxean biltegietan sartzen den lehengai kantitatea edota ofizean jaso dituzten menu prestatuen kopurua ezagu-

10 Osasun, Gizarte Politika eta Berdintasun Ministerioa. Elikagaien Seguratsunaren eta Elikaduraren Espainiako Agentzia (AESAN). Nutriziorako, Jarduera Fisikorako eta Obesitatearen Prebentziorako Estrategia (NAOS), 2005.

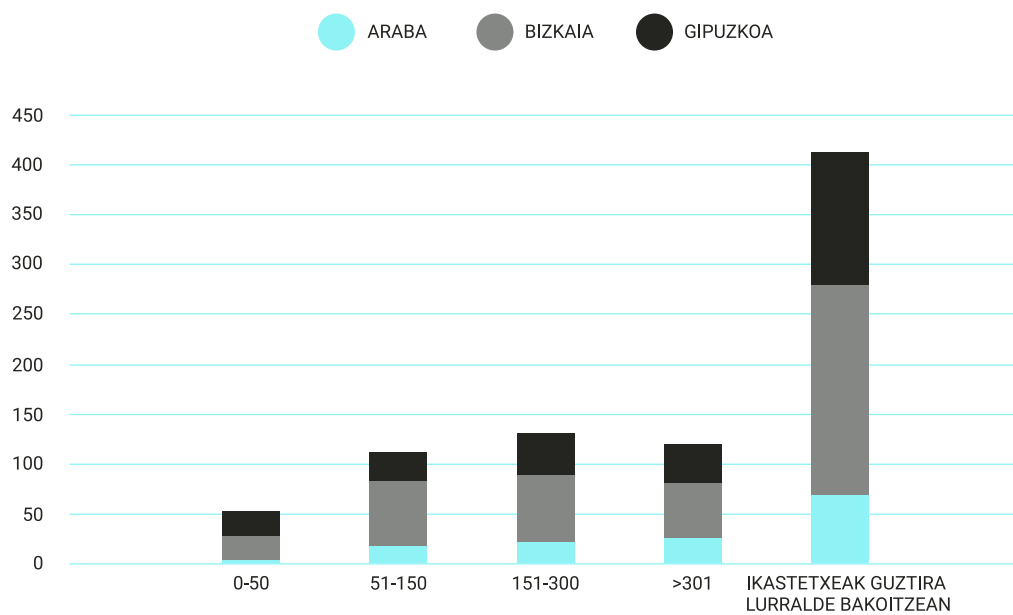
11 Osasunaren Mundu Erakunde. Elikadurari, Jarduera Fisikoari eta Osasunari buruzko Munduko Estrategia. Osasunaren 57. mundu-batzarra, Geneva, 2004.

12 Eskola-jantokietarako gida, PERSEO programa, Osasunerako eta Ariketarako, eta Obesitatearen aurkako, Erreferentziazko Eskola Programa pilotua. Osasun eta Kontsumo Ministerioa. Elikagaien Seguratsunaren eta Elikaduraren Espainiako Agentzia. Hezkuntza, Gizarte Politika eta Kirol Ministerioa. Hezkuntza Ikerketa eta Dokumentazio Zentroa. 2008. Programaren helburu nagusia elikadura-ohitura osasungarriak sustatzea eta jarduera fisiko erregularra bultzatzea da ikasleen artean, obesitatea eta bestelako gaixotasun batzuk agertzea prebenitzeko. Programaren esparruan prestatu zen Gida, ikasleentzako dieta osasungarriak diseinatu ahal izateko.

13 Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Sailaren oinarri teknikoaren baldintza-orriak, janari prestatuen prestatetarako, lehengaien banaketarako, horien garraiorako eta prestazio osagarrietarako, Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Sailaren mendeko ikastetxe publikoetako zuzeneko kudeaketa duten jangelen funtzionamendurako.

16 IRUDIA

JANGELA KOPURUA LURRALDEKO EGUNEROKO BAZKALTIAKOPURUAREN ARABERA



17 IRUDIA

ESKOLA-JANGELA PUBLIKOEN ESKARIA IKASTURTEKO

JANARI MOTA TONAK IKASTURTEKO

BARAZKIAK	1449
PATATA	483
ORTUARIAK	1932
LEKALEAK	386,4
ZEREALAK	579,6
ARRAINA	805

JANARI MOTA TONAK IKASTURTEKO

HARAGIA	322
ARROZA	193,2
ARRAUTZAK	161
FRUTA	1288
OGIA	644
ESNEKIAK	644

tzen dute, jasotako elikagaien emate-agiriak eta etiketak dituztelako. Baina, batetik, ez dituzte instalazioetara heldu diren elikagai kantitateak ezagutzeko moduan antolatuta eta prozesatuta eta, bestetik, ez da egiaztatzen zer kantitate erreal prestatu den eta ikasleek zer kantitate kon- tsumitu duten. Era berean, ez da egiaztatzen datu horiek kontratatutakoarekin edo haurren- tzako egokia denarekin bat al datozen. Hurrei beharrezko kantitatea eskain- tzen zaiela kontrolatzeko modu bat osagaien pisatzeak kontrolatzea edo soberan dagoen janaria kontrolatzea da. Kudeaketa zuzenean, sukaldea eta jantokia jantokiko arduradunak kontrolatzen ditu. Berezko kudeaketan, berriz, sukaldeko pertsona bat arduratzen da lan horietaz, beste pertsona baten laguntzarekin.

Kontsumitutako elikagaien kantitatea zenbatespen baten bidez kalkulatzeko saiatu gara. Kalkulua egiteko, dietetikoki orekatua den asteko menu batean oinarritu gara; beharrezko elikagai moten kantitateak (elika- dura-eskaintza) kalkulatu ditugu eta kantitate horiek EAEko barne-ekoiz- penekin konparatu ditugu. 6. ata- laleko 5, 6 eta 7 puntuak ikusi (Elikadura-sistemeekin lotutako baliabide lokalak)

Jakina, ez da kalkulu zehatz eta erabakigarria (hori gai honi buruzko diagnostiko espezifiko batean egin behar- ko litzateke), baina egoeraren gutxi gorabeherako ideia eskain dezake.

Eskaerari dagokionez, EAEko eskola-jantoki publikoek honako elikagai-behar hauek dituzte, ikasturteko:

Hurrek ezagutzen al dute kontsumitzen dituzten elikagaien jatorria?

Kantitatearekin gertatu den bezalaxe, zaila izan da elika- gaien jatorria ezagutzea ere. Aztertutako ikastetxeetan ez da inon egiten, zuzenean eta bisualki, hurrei eta familiei kontsumitzen ari diren produktuen jatorria ezagutzea ahalbidetuko dien aipamenik. Halaber, ez da inolako jardue- rarik egiten, elikagai horiek nola, non eta nork ekoitzi dituen lehen eskutik ezagutzeko.

Teknikoki, elikadura-enpresen operadore guztiek elikagaien trazagarritasuna gordetzeko eta mantentzeko betebeharra

dute. Hau da, erabiltzen, prestatzen eta merkaturatzen dituz- ten elikagai guztien jatorria eta elikagaiek egindako ibilbi- dea ezagutu behar dute. Trazagarritasuna zenbaki-kodeen, fitxa teknikoan, erregistroen eta gainerako administra- zio-dokumentazioaren arabera bermatzen da. Hau da, jaso- tzen dugun edozein elikagai nondik datorren eta zer osagai- rekin prestatu den ezagu- tzeko aukera teknikoa dago baina, horretarako, ikerketa eta dokumentu-eskaera konplexua egin behar da. Azken batez, egungo erabiltzaileentzako ia ezinezkoa da produktu baten trazagarritasuna etiketari begiratuta ezagutzea, eta hori are gehiago konplikatzeko da, elikagaia zenbat eta prozesatuago egon. Egoera hori erabat aplikagarria da eskola-jantokietan ere. **Gaur egun, familia, haur edo jantokiko langileentzat oso zaila da jakien jatorria ezagutzea (are zailagoa, ikastetxean bertan prestatu ez diren menuen kasuan), honako arrazoi hauek direla eta:**

- Menuan bertan ez da inolaz ere adierazten produk- tuen jatorria.
- Lehengai asko zati batean prozesatuta daude (izoz- tuta, ontziratuta, hoztuta), eta etiketan ageri diren datuak izozte- edo kontserbazio-lana gauzatu duen enpresari dagozkie.
- Emate-agiriek enpresa banatzailearen datuak baino ez dituzte eskaintzen.

Hala, ikasle eta gurasoei jatorria ezagutzen al den gal- detzen zaienean, eta ekoizpen-jatorritik jantokirainoko distantziaren pertzepzioari buruz galdetutakoan, ez dute inondik inora ezagutzen edo haien pertzepzioa da produktu gehienek jatorria Estatuan dutela. Hortaz, ikus daiteke, behar izanez gero, trazagarritasun dokumentala frogatzea posible izan arren, ezagutza-trazagarritasunik ez dela lortzen, hausturak baitaude elikadura-kateko eragile guztien artean. Hau da, eragileek ez dute erabat ezagutzen produktu bat prestatzeko erabili diren lehen- gaien jatorria, ekoizpen-modua, erabilitako osagaiak, produktu horrek egin duen distantzia, zer tokitatik igaro den eta abar.

Aزتutako kasuetan salbuespen bat dago, alegia, tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzeko proze- suan dauden ikastetxeena. Ezagutza hori hobetu daite- keen arren, jatorria menuan bertan edo office-an karte- lak jarrita, guraso, ikasle eta langile gehienek ez dakite produktuen jatorria zein den.

Prestatutako menuak aldatzen al dira ur-taroaren arabera edo kontsumitzen diren ingurunearen arabera?

Aztertutako zortzi ikastetxeetatik, zazpitan menua ez dira nabarmen aldatzen sasoiaren arabera. Eta jantoki-zerbitzua enpresa berak eskaintzen duenean, menua ez da aldatzen eremuaren edo ikastetxearen arabera. Baina **menuan badaude diferentziak berezko sukaldia eta menu garraiatua duten ikastetxeen artean, zerbitzu hori enpresa berak eman arren. Kasu horretan, enpresa prestatzailea bera izan arren**, menua desberdina da janaria in situ prestatzen den ikastetxeetan eta menua jadanik prestatuta jasotzen duten ikastetxeetan.

Aztertu ditugun ikastetxeetan, menuak ezagutu ditugu, baina ez plateren errezetak. Janaria bertan prestatzen den kasuetan, eskolak errezeta xehakaturik izan behar du nahitaez (produktua, gramoak, prestaketa-modua) prestatuko diren plater guztietarako, janaria ikastetxetik kanpo dauden instalazioetatik prestatuta jasotzen duten eskolen kasuan ez bezala. Baina, errezetaz beraz gainera (plateraren osagaiak), erabilitako lehengaien kalitateak, lehengaiak kontserbatzeko metodoek eta elikagaiak prestatzeko eta kontserbatzeko metodoek azken plateraren nutrizio-balioa nabarmen aldarazten dute. Menuen osagai zehatzak ezagutzen ez direnean, zaila da zorrotzasunez baloratzeko menuak gomendatutako nutrizio-estandarretara egokitzen al diren.

Nolakoak dira menuak nutrizioaren ikuspegitik?

Zuluetak (2011)¹⁴ egindako azterketa batean, nabarmen-tzen zen jantokietan kontsumitutako koipe kopurua egokia dela, proteina-ekarpena altua dela eta karbohi-

drato-kontsumoa, berriz, baxua dela, PERSEOren gomendioen arabera. Azterketa horrek berak azpimarratzen du berdura-eskaintza baxua dela eta, era berean, berdura gutxi kontsumitzen direla, gehienetan garnizio gisa eskaintzen direlako. PERSEO estrategiak aurrez prestatutako produktuak eta azukredun postreak inolaz ere ez eskaintzea gomendatzen du eta Zulueta eta bestek ikusi zuten eskola-menuetan oraindik halako produktuak zerbitzatzen zirela. Sanchok (2015)¹⁵ Bizkaiko ikastetxeetako eskola-menuen egokitasunari buruz egindako antzeko azterketa batek agerian utzi zuen, Eusko Jaurlaritzaren baldintza-orri teknikoko eskakizunak bete arren, ez direla betetzen NAOS estrategian jasotzen diren lekaleei, arrainari, haragiari eta aurrez prestatutako plateri buruzko adierazle egokiak. Ildo horretan, gomendatu baino gutxiagotan eskaintzen dira berdura-anoak, ez da zereal integralik eskaintzen, eta arrautza eta arrain urdinen eskaintza txikia da (tamaina txikiko arrainik ez da eskaintzen). Hortaz, **bi ikerketek ondorioztatzen zuten menuetan fruta edukia handitu behar zela, berdura gehiago eskaini behar zela lehen plateretan, arrautzak (eta arrautza-oinarriko prestaketak) eta arrain urdina eskaini behar zirela, lekaleak eta farinazeoak eskaini behar zirela garnizioan, murritu egin behar zirela haragia, purea, produktu frijituak eta esneki-postreak, eta desagerrarazi egin behar zirela azukredun postreak. Halaber, informazio-orrietan plater bakoitzaren osagaiak eta erabilitako sukaldaritza-teknikak adieraztea gomendatzen dute.**

Honi erantsi behar zaio, ikastetxera jadanik prestatuta heltzen diren menuen kasuan, janariak saltsa eta koipe gehiago izaten dutela (haragi gisatuak, pasta saltsarekin, arraina saltsan eta abar) in situ prestatutako menuetan baino, elikagaiak lehortzea saihesteko eta mamitsu mantentzeko prestatzen diren unetik kontsumitzen diren unera arte. Eusko Jaurlaritzaren eskola-jantokietarako jardunbide onen gidaren arabera, saltsa kantitate hori ez da gomendagarria, baina ikastetxe publikoen % 60ak eta ikastetxe horietako jantokietako erabiltzaileen % 50ak mota horretako menuak dituzte.

14 Zulueta B, Xarles Irastorza I, Oliver P, y Vitoria JC. (Gurutzetako Unibertsitate Ospitalea). Menuen profil nutrizionala eta kontsumo dietetikoa Bizkaiko eskola-jantokietan. *Ospitale-nutrizioa* 2011; 26(5): 1183-1187.

15 Sancho P, Cirarda FB y Valcarcel S. (Delegación Territorial de Bizkaia. Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saila). Bizkaiko eskola-menuen ezaugarri nutrizionalak, (Euskal Autonomia Erkidegoa, Espainia), 2012/2013 ikasturtean. *Ospitale-nutrizioa* 2015; 31(3): 1309-1316.

Zer kalitate-kontzeptu aplikatzen da ikastetxeetako jantoki-zerbitzuetan?

Ilde horretan, garrantzitsua da gaur egun, sare publikoko eskola-jantokietako lizitazioan, jantoki-zerbitzua kontratatzeko erabiltzen den elikadura-kalitatearen kontzeptua, nagusiki, elikadura-segurtasunari eta kalitate-estandar komertzialei dagokiela (estra, lehen mailakoa, bigarren mailakoa...), eta horiek itxurari dagozkiela edukiari baino gehiago, eta produktu batzuen kasuan bakarrik aplikatzen direla. Kasu honetan, ez da inolako irizpide kulturalik erabiltzen (tokiko elikagaiak, kultura gastronomikoari egokitzea), ez eta ingurumen-irizpiderik ere (emisioak, energia-kontsumoa, kutsadura, bioaniztasuna, jatorri-izendapena, espezialitate tradizional berrmatua, adierazpen geografiko babestua, ekologikoa), produktua-ren ekoizpenari eta prestaketari dagokionean.

Jantokian erabiltzen diren elikagaien ezagutzari dagokion funtsezko beste ezaugarri bat da ikastetxeko ardura-dunek eta familiek ea elikagaien freskotasuna ezagutzen al duten (bildu edo hil diren unetik kontsumitzen direnera arte igarotako denbora). Datu hori aurreko atalaren ondorio da. Izan ere, **trazagarritasuna zehaztasunez ezagutzen ez denez, ez dituzte ezagutzen elikagaien bilketa, prestaketa eta kontsumoa ere**. Ikastetxera lehengaiak heltzen direnean, freskotasuna egiaztatzeko egiten diren kontrol bakarrak tenperatura-neurketa, iraungipen-data edo kontsumo lehenetsiaren data berrikustea eta itxuraren ikusizko behaketa egitea dira.

Eskola-jantokien zer alderdi baloratzen dituzte familiek?

Menuen egokitasun nutrizionalaz gainera, kudeaketa-eredua edo erabilitako produktuen mota eta jatorria dira, gaingiroki, familiek seme-alabak matrikulatuko dituzten ikastetxea aukeratzeko orduan baloratzen dituzten ezaugarriak.

Zerbitzuaren kalitateari eta lehengaien ekoizpen-ereduak eta jatorriak duten garrantziari buruzko galdera zehatzak egiten zaizkienean, erabiltzaileen % 90ak baino gehiagok kalitatetzat hartzen du menua in situ prestatzea eta al bait merkeena izatea. Izan ere, tokiko produktuak edo produktu ekologikoak erabiltzeari dagokionean, pertsonen % 87ren pertzepzioa da, desiragarria eta oso positiboa izateaz gainera, menua garestitzea ekar lezakeela. Eta, kasu horretan, prezioa lehenesten dute, ezaugarri horien gainetik. Nolanahi ere, azterketa honetan egiaztatu ahal izan dugu tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzen dituzten ikastetxeetako menuen kostua, kasu batzuetan, ez dela menu konbentzionala duten ikastetxeetakoa baino handiagoa; hau da, kostua 6,05 euro / menu / egun baino txikiagoa izaten da. Baina datuak falta zaizkigu (kalitateak, kantitateak, jantokiko kuotan barne hartzen diren kontzeptuak eta abar), konparazio zehatza egin ahal izateko.

Jantoki-zerbitzua erabiltzeko arrazoi nagusiak honako hauek dira: familia-kontziliazioko neurriak falta izatea; bizilekuaren eta eskolaren arteko distantzia; edo haurrak etxean elikatzeko beharrezko baliabideak falta izatea. Baina, azterketa honetan gurasoei egindako inkesten arabera, jantoki-zerbitzua gehiago erabiltzeko beste arrazoi bat izan da zerbitzuaren kalitateak gora egitea ere. Zerbitzua elikadura-kalitatearen ikuspegitik hobetzeko politikaren bat gauzatu duten ikastetxeetan, hala nola aztertu dugun zentroetako batean (tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzen hasi dira eta familien komunikazio eta informazioa hobetu dute), berehala egin du gora jantokiko erabiltzaileen kopuruak..

Elikagai-kontsumoaren esparruan (jantokian), zer ekintza ari dira gauzatzen ingurumena hobetzeko?

Jantoki-jarduerak zenbait ikuspegitik eragin dezake ingurumenean: bioaniztasuna berreskuratzea; nekazaritza ekologikoko ereduak sustatzea; xahutzea murriztea; CO₂ emisioak murriztea; energia-kontsumoa kontrolatzea; ur-kontsumoa kontrolatzea; eta hondakinak murriztea (birziklatzea, konposatzea, ontzirik ez erabiltzea); eta abar.

Menuen diseinuan eta konposizioan, nekazaritza-aniztasuna eta bioaniztasuna berreskuratzeari dagokionez¹⁶, aztertutako ikastetxeetako batean ere ez da barne hartzen edo parte hartzen nekazaritzako bioaniztasuna hobetzeko programaren batean. Menuak prestatzen dituzten enpresak ez dira landa- eta toki-barietateetan oinarritzen, edo ez dute hori aditzera ematen behintzat. Hortaz, ez erabiltzaileak eta ez ikastetxeak ez dira jabetze, beraz ez da prestakuntza- edo sentsibilizazio-lana behar bezala egiten. Menuen diseinuan, orobat, ez da kontuan hartzen zenbait produktu menuetatik desagerraraztea, produktu horien ekoizpen-ereduak tokiko, edo jatorrizko eskualdeetako, bioaniztasuna eta nekazaritza-aniztasuna murriztea ekartzen duenean, adibidez zenbat fruta (laranja, bananak), azukrea, palma-olioa, soja-laboreak edo eredu intentsiboetan hazitako eta sojadun kontzentratuetan oinarritutako elikadura duten animalien haragia.

Jantokiko jardueraren beste ingurumen-alderdi bat sortutako hondakinen eta xahututako jakien kontrola da. Aztertu diren ikastetxeetan, bi aldagaiak kuantifikatzen

saiatu gara, ikastetxeetan bertan erregistratutako datuetatik abiatuta. Baina hori ez da posible izan, ikastetxeetako batean bertan ere ez direlako kontrolatzen xahutzen den janari-kantitatea edota sortutako hondakin mota. Bestalde, ikusi dugu ohikoa dela erabiltzaile kopurua baino % 10-15 menu gutxiago eskatzea, janari kantitate handiak botatzea saihesteko, batez ere menua garraiatzen den ikastetxeetan. Baina, hala ere, janaria botatzen da, nahiz eta ez dakigun zergatik (beteta egotea, janaria erakargarria ez izatea, jateko denbora falta izatea eta abar). Azterketa honen asmoa ez zen gai horretan sakontzea, landa-lan handiagoa egitea eskatuko bailuke, baina alderdi garrantzitsu eta interesgarria da, eta ikertu beharko litzateke.

Menua ikastetxetik kanpo prestatzen zen kasuetan, erakargarriak ez diren edo ikasleek baztertzen dituzten elikagaien kopurua handiagoa da janaria in situ prestatzen den ikastetxeetan baino. Ikastetxea dagoen inguruneak eragina du. Hala, landa-inguruneetan dauden ikastetxeetan berdura, haragi eta lekale gehiago eskaintzen dira; ingurune mistoetan edo hiri-inguruneetan, berriz, berdura gutxiago kontsumitzen dira, batez ere osorik edo gordinik, eta horiek bota egiten dira (ikastetxearen tamainak ere zerikusia izan dezake). Oro har, badirudi arraina ez dela erakargarria ikasleentzako. Bestalde, **janaria in situ prestatzen den ikastetxeetan, kantitateak gehiago doitzen dira eta soberakin gutxiago dago.**

Aztertutako ikastetxeetako batek berak ere ez du jantokiko hondakinak murrizteko politikarik martxan (ontziak eta paketatzeak). Aztertutako ikastetxeetako batean, ikastetxeko hondakinak konpostatzeko proiektu bat jarri zen martxan, jantokiko hondakinak barne. Baina lan-, osasun- eta segurtasun-arazoak direla eta, ezin izan da inplementatu.

Orobat, ikastetxeetan ez dago ekoizpen-kate osoan sortutako hondakinen daturik (landatik ikasleen platerera). Jantoki-zerbitzuaz arduratzen diren enpresetako batzuk, beren webguneetan ingurumen-kalitateari, hondakin-kontrolari, emisio-murrizketari eta abarri loturiko ziurtapenak aurkezten dituzte, baina ezin izan dugu elkarriketa bidez egiaztatu ziurtapen horiek zer ekin-tza bermatzen dituzte, enpresek ez dutelako elkarriketa egitea onartu (GASCAren kasuan izan ezik).

¹⁶ Nekazaritza-aniztasuna: nekazaritzari loturiko aniztasun biologikoa da. Bioaniztasunaren azpimultzo bat da, zuzenean edo zeharka elikadura eta nekazaritzarako erabiltzen diren animalien, landareen eta mikroorganismoen barietate eta aldakortasuna aipatzen duena, laboreak, abeltzaintza, basogintza eta arrantza barne hartuz. Nekazaritza-ekosistemak osatzen dituzten aniztasun biologikoko osagai guztiak ere barne hartzen ditu: hazi-barietateak eta etxeko animalien arrazak (etxeko bioaniztasuna), ekoizpenari laguntzen dioten espezie ez-laboratuen aniztasuna (mikroorganismoak eta lurzoruko fauna, harrapakariak, polinizatzaileak, sasitzak, plagak), eta bertako landare eta animalia guztiak (bioaniztasun basatia), nekazaritza-ekosistemak dauden ingurune zabalagokoak, orobat ingurune horien beren aniztasuna. Nekazaritza-aniztasuna ingurumenaren, baliabide genetikoaren eta kultura desberdinetako herriek erabiltzen dituzten kudeaketa-sistema eta jardunbideen arteko interakzioaren emaitza da. Hortaz, tokiko ezagutza eta kultura nekazaritza-bioaniztasunaren zati oso-tzat har daitezke, nekazaritzako giza jarduerak baita bioaniztasunari forma ematen diona eta hori kontserbatzen duena.

Zein dira jantoki-zerbitzua erabili ahal izateko izapideak?

Jantoki-zerbitzua Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak kudeatzen du, kudeaketa zuzeneko ikastetxe publikoen kasuan; AMPA, berezko kudeaketa duten ikastetxe publikoen kasuan; eta gerentziak, ikastetxe pribatuen kasuan. Kasu bakoitzean, erakunde kudeatzaileak erabakitzen ditu jantoki-zerbitzua antolatzeko modua, onartzeko baldintzak, kuotak eta abar.

Jantokia erabili ahal izateko, haurrek izena emanda egon behar dute, jantokia zer egunetan erabiliko duten zehaztuta eta behar bereziak adierazita (baldin badituzte). Familiak erabilera-egunei dagokien kuota ordaindu behar dute. Jantokia noizean behin edo puntualki erabiliko duten familien kasuan, aldezturik jakinarazi behar dute jantokia zer egunetan erabiliko duten. Ikastetxe publikoetan, batzuetan ez da onartzen noizean behin erabiltzea, jantokian espazio gutxi egoteagatik edo behar adina langile ez egoteagatik; izan ere, administrazioak ezarritako ratioak gainditzen badira, langile gehiago behar dira. Nolanahi ere, kudeaketa zuzena duten ikastetxe publikoetan, azken erabakia eskola-kontseiluan hartzen da. Egoera horrek bereziki eragiten die lan-egoera egonkorra ez duten familiei, eta arazo garrantzitsu bihurtzen ari da zenbait ikastetxetan.

Jantoki-zerbitzuan izena emanda ez dauden ikasleek, ikastetxe publikoen kasuan, ezin dituzten eskola-instalazioak erabili eguerdian. Hau da, ezin dira ikastetxean geratu. Aztertutako ikastetxeetako batean bertan ere ez dago tokirik etxetik eramandako janaria ikastetxean jaten geratzeko.

Behin inskripzioa egindakoan, familiak dagokion jantoki-kuota ordaintzen dute, eta hori 4,4 eta 5,5 euro / pertsona / egun (BEZ barne) bitartekoa izan ohi da ohiko erabiltzaileentzat. Kudeaketa zuzeneko ikastetxe publikoen kasuan, kuota hori 4,6 euro / pertsona / egun (BEZ barne) da. Jantokia erabiltzen duten pertsonak ezagarritu ditugun atalean ikusi dugun moduan, 2014/2015 ikasturtean, EAEko ikasleen % 21,4k beka jaso zuen jantoki-kuota ordaintzeko, beraz, administrazioa arduratzen haien kuota ordaintzeaz. Baina, ikastetxe motaren arabera, batzuetan familiak kuotak aurreratu behar dituzte beka jaso arte, edo ikastetxeak berak aurreratzen ditu ordainketa-kuotak.

Aurrerago, tarteko eragiketen atalean, menuen kostua aztertuko dugu eta, horretan, jantoki-zerbitzuaren kostu errealean sakonduko dugu, kasu batzuetan hori ez baita-tor bat familiak ordaintzen dutenarekin.

Behin inskripzioa egindakoan eta kuotak ordaindutakoan, haurrek jantokia erabil dezakete eta kuotaren erdia itzultzen zaie, jantoki-zerbitzua, gutxienez, astebetez ez badute erabiltzen.

Zein da jantoki-zerbitzuko errutina?

Ikaslea gela eta ikasturteka ordenatuta heltzen da jantokira ikasgeletatik. Behin jantokian, eseri egiten dira, janaria zerbitzatzen zaie, 30 minutu dituzte, gutxienez, jateko eta, behin janaria edo jateko denbora amaitutakoan, patiora edo jolaslekura pasatzen dira, arratsaldeko eskolak hasi arte edo irteteko ordua iritsi arte. Ikastetxe batzuetan, nahiz eta gehienetan ez den hala, haurrak barra batetik pasatzen dira eta oficeko langileek janaria zerbitzatzen die. Gero, haurrak eseri egiten dira, jan egiten dute eta, bukatzean, erabilitako tresnak dagokion tokian uzten dituzte.

Jantoki-espazioan, monitoreak, oficeko langileak eta jantokiko arduradunak ematen diete arreta hurrei. Espazio horretan, irakasleak ez daude ikasleekin eta ez dute inolako funtziorik betetzen. Irakasleak soilik egoten dira haurrek, behar bereziren batengatik, irakasle bat dute-nean izendatuta.

Zer funtzio betetzen dute eskola-jantokian lan egiten duten pertsonak?

Jantokian lan egiten duten pertsonak honako funtzio hauek betetzen dituzte (kudeaketa zuzena duten ikastetxe publikoetako jantoki kasuan, pertsona hauen lanak zerbitzua kontratatzeko Baldintza Teknikoen Agirian daude zehaztuta):

- Monitorea. Hurrei jateko eta atseden hartzeko unean laguntzen dieten pertsonak dira, arratsaldeko eskolak hasten diren unera arte. Kudeaketa zuzeneko ikastetxe publikoetan, monitorean pertsona

kopurua ratioen bidez araututa dago¹⁷, baina ez da hala gainerako ikastetxeetan, horietan, monitore kopurua ikastetxearen irizpidearen arabera baita. Administrazioak kudeaketa zuzena duten ikastetxe publikoetan lan egingo duten monitoreak kontratatzeke baldin- tzak ere funtzionarioentzako hitzarmen espezifiko baten bidez araututa daude¹⁸, eta hitzarmen espezifiko bat dago zerbitzua ematen duten enpresetako langileentzako¹⁹; horiek, lan-den-bora maximoa²⁰ (2 ordu edo 2,5 ordu egunean) eta zerbitzua kontratatzeke prezioa (19-22,99 euro /ordu, batez bestez)²¹ finkatzen dituzte, baina ez pertsona horien soldata (11-15 euro / ordu). Kudeaketa zuzena duten ikastetxe publikoetan, monitoreak monitore-zerbitzuak eskaintzen dituzten enpresek subrogatutako langileak dira. Lehen berezko kudeaketa zuten, eta kudeaketa zuzeneko eredurara pasa diren, ikastetxeen kasu batzuetan, monitore gisa lan egiten duten pertsonen ikastetxearekin nolabaiteko harremana zuten (ikasleen senideak eta abar). Ikastetxe pribatuetan, gaur egun, ikasleen senideak kontratatzeaz gainera, behar adina baliabide ez dute familiei jantokiko lanetan parte hartzeko aukera ematen zaie, jantokiko kuota murriztearen truke.

- Ofizioko (edo oficeko) langileak²². Janaria zerbitzatzen duten pertsonak dira. Zerbitzu hori kontratatzeke Administrazioak ezartzen dituen kontratazio-baldintzak monitoreen baldintzen oso antzekoak dira, hau da, ratioak eta orduko kostua zehazten dira. Monitoreekin ere gertatzen den moduan, oso sektore feminizatua da.

- Jantokiko arduraduna. Kudeaketa zuzena duten ikastetxe publikoetan baino ez dagoen figura da. Irakasleak izaten dira, Irakasle ikasketak dituztenak, eta irakasle-lanen ehuneko bat liberatuta izaten dute. Jantoki-funtzioetarako esleitutako ordu kopurua jantokia erabiltzen duten ikasle kopuruaren arabera izaten da. Haien lana sukaldako eta jantokiko jardura antolatzea, ikuskatzea eta kontrolatzea izaten da (langileak, janariak, ikasleak, familiak...). Oinarritzko figura da, betetzen duen lanaren garrantziarekin bat datorren prestakuntza espezifikorik ez duena (adibidez, sukaldaritzari, nutrizioari, elikagaien teknologiarik edo osasungintzari loturik). Haren ardura eta trebetasunaren arabera da jantokiak behar bezala funtzionatzea.

Zer lan pedagogiko egiten da elikaduraren inguruan?

Elikadurari loturiko lan pedagogikoa lau lan-esparrutatik aztertu dugu: ikasgelak, jantokia, jantokiko janaria bera eta etxea.

Ikasgelan:

Elikadurak lotura zentrala du bizitzaren jasangarritasunarekin, eta hori da elikaduraren potentzial nagusia, eskolako elikadura-sistemak aztertzean oinarrituta lotura pedagogikoa egiteko. Hala, esparru akademiko ugari barne hartzen ditu, besteak beste, natura-zientziak, gizarte-zientziak, geografia, matematika, ekonomia, komunikazioa, artea, teknologia edota literatura. Hortaz, gelan zenbait ikuspegitik jorratu daitekeen gaia da. Zenbait eskolak baratza dute, beste batzuk sukaldaritzari buruzko eskolaz kanpoko jarduerak antolatzen dituzte, eta beste batzuetan elikadura osasunaren ikuspegitik lantzen da guraso-eskolan. Aztertutako hiru eskoletan, elikadurari loturiko programa pedagogikoren bat egiten da. Baina, dakigunez, **elikadurari buruzko lana ez dago orokortuta ikastetxeetako curriculumetan, bizi-ohitura osasungarriei eta giza gorputzari loturiko alderdiez haratago**. Ikastetxeetan oraindik ere zailtasun handiak daude elikadura begirada holistikoarekin aztertzeke, alderdi kulturalak, sozioekonomikoak, soziokulturalak eta ingurumen-alderdiak barne hartuta.

17 http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/ratios_de_monitores_c.pdf

18 EBAZPENA, 2009ko otsailaren 16koa, Lan eta Gizarte Segurantzaren zuzendariarena. Honen bidez ebatzen da Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailako Langile Laboralen Hitzarmen Kolektiboa erregistratu, gordailutu eta argitaratzea (hitzarmenaren kodea: 8600050); EHAA, 62. zk.-a, 2009/3/31.

19 EBAZPENA, 2011ko irailaren 15koa, Lan Zuzendariarena, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailaren mendeko kudeaketa zuzeneko eskola-jantokietako kolektibitate-enpresen hitzarmen kolektiboa erregistratzen, argitaratzen eta gordailatzen duena (hitzarmenaren kodea: 86002235012003). EHAA, 224. zk.-a, 2011/11/25.

20 Administrazio eta Zerbitzuen Sailburuordetzaren zirkularra, Kudeaketa Zuzeneko Eskola Jantokiaren funtzionamendurako jarraibideak ematen dituena, 2012-2013 ikasturtetik aurrera.

21 http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/precios_adjudicacion_por_lote_c.pdf

22 Ofizioa: Sukaldeari atxikita dagoen tokia, non mahai-zerbitzua prestatzen baiten. Ofizio (frantseseko hitza).

Curriculumetan eta eskola-bizitzan ingurumen-hezkuntza zeharka jorratzen dela sustatzeko, Ingurugela - Hezkuntza eta Ikerketa Didaktikorako Zentroak sortu ziren. Zentro horiek irakasleei eta ikastetxeei laguntzeko ekipamendu publikoen sarea dira eta ingurumen-hezkuntzako planak eta programak koordinatzen dituzte unibertsitatez kanpoko sisteman. Ingurugelaren esparruko programa da eskolako Agenda 21 ekimena, eta elikaduraren gaia bat dator horren helburu, eduki eta eskumen-garapenarekin. Hala ere, lantzen den elikadura-ereduaren ikuspegia ez da joaten gai soilik biologikoez edo osasunaz haratago (nahiz eta gero eta kezka eta interes handiagoa dagoen, begirada hori curriculumaren barruan zabaltzeko; hain zuzen ere, zenbait ikastetxe ari dira jada horretan, beste erakunde batzuetan laguntzarekin eta / edo banaka). Gizarte- eta ingurumen-esparrua azaletik lantzen dira, eta elikadura-katearen funtzionamenduaren analisi kritikoa alde batera uzten da, inplikaturako irakasleek edota VSF Herrien Bidezko Elikadura eta antzeko oinarri-erakundeek bultzatzen duten Alimentación programaren edo antzekoen esku, alegia.

Erakunde honek, AlimentAcción programaren bidez, zenbait jarduera pedagogiko gauzatu du, hainbat ikastetxetan, gizarte- eta hezkuntza-esparruan. Programa hori VSF Herrien Bidezko Elikadurak eta Hegoak (Euskal Herriko Unibertsitatea) sustatzen dute 2010etik, eta irakasleekin, familiekin eta ikasleekin elikadurari buruzko gaiak lantzen dituzte, nola eragiten dion inguruneari, osasunari eta pertsonen eta komunitateen bizitzeko egoerari, Iparraldean eta Hegoaldean. AlimentAcción Komunitatean, Estatu 90 ikastetxek baino gehiagok hartzen dute parte elikadura-sistema bidezko, jasangarri eta osasungarriagoa eraikitzen, Elikadura Burujabetzaren balioetan oinarrituta. Programaren arima ikastetxeak (gehienetan, ikastetxe berritzaileak), familiak eta gertuko ingurunea dira, eta ez dago ia ekintzarik eskola-jantokietan hezkuntza-lana egitera bideratuta. Hori funtsezko arrazoi batengatik gertatzen da: inkoherentzia dago Elikadura Burujabetzan oinarritutako elikadurari buruzko lan-proposamenaren eta ikastetxe publikoen (kudeaketa zuzenekoak) gehiengoaren errealitatearen artean; izan ere jantokiak ezin du curriculum-planteamenduen (adibidez, Elikadura Justizia) ardatz dinamizatzaile-lana egin. Hori da arrazoi nagusia, barrera fisikoez (sukalderik ez egotea) edo arau-barrerez (administrazioak ez du uzten sukaldea jarduera akademikoetarako erabiltzen) haratago. Ikastetxearen kultura funtsezkoa da norabide horretan lan egiteko, eta eskola txertatuta dagoen komunitatea inplikatzeko duten

pedagogia aktiboak eskatzen ditu (ez soilik modu puntualean), hartara, eraikuntza kolektiboan oinarritutako ikaskuntza-prozesuei bide eman ahal izateko. Gaur egun, trantsizioan diren herritar globalentzako hezkuntzari buruz hitz egiten dugu hezkuntza-paradigma aldatzeko eta, testuinguru horretan, ematen du eskola-jangela bizia izatea eta osasunarekin nahiz landa-mundua mantentzearekin konprometituta egotea izan litekeela egungo errealitatearen erantzuna (gizarte-bidegabekeriak, osasun txarra, ingurumena hondatzea, eta abar).

Jantokian:

Jantoki-espazioan zenbait alderdi pedagogiko landu daitezke, zuzenean elikadurari buruz edota ingurumenari eta pertsonen arteko harreman sozialei buruz (berdintasuna, ardurakidetzatza, adiskidetasuna, elkartasuna, enpatia eta abar). Horrela, jantokia hezkuntza- eta bizipen-espazioa izan daiteke, eta balore horiekin esperimendatzeko aukera eman dezake. Baina, lehen ikusi dugun moduan, gaur egun, jantoki-espazioa eguerdian elikatzeko jardueraz bakarrik arduratzen da. Gaur egun, ez da lan pedagogiko espliziturik egiten, ez jantokiaren espazioan, orokorrean, eta ez jateko unean, zehazki. Arrazoiak zera da, jantokiaren beraren ikusmoldea, zerbitzu osagarritzat hartzen baita, eta espazioari eta bertan lan egiten duten pertsonen, edo bertan gertatzen denari ematen zaion balio eskasa. Askotariko alderdi pedagogikoak lantzeko, denbora gehiago, langile prestatuak eta leku egokia izan beharko genituzke; azken finean, jantokia eraldatu beharko genuke.

Jantokiaren esparruan erabiltzen den hizkuntza oso garrantzitsua izan daiteke zenbait ikuspegitatik, bai gertako eta gizarte-inguruneen hizkuntza-giroari jarraitasuna emateko, eta bai hizkuntza gizarte- eta elikadura-esparruan (eta alderantziz) sartzeko ere. Hau da, elikatzeko ekintzan erabiltzen den hizkuntzari esker, posible da ikasleei zenbait ezagutza zeharka transmititzea, janariak izendatzeko ekintzaz haratago. Hortaz, ikastetxearen hizkuntza-ekologiari begiratzen badiogu, ikastetxe publikoetan ohikoa da ikasleekin edo eskola-komunitatea osatzen duten gainerako pertsonekin euskaraz komunikatu ezin diren monitoreak edo ofizio-langileak aurkitzea. Era berean, elikagaiak, platerak eta abar izendatzeari loturiko ezagutzak eta kultura galtzen dira. **Ikastetxe publikoetako jantoki-zerbitzuen kontratazio-agirietan ez zaie hizkuntza-eskakizunik eskatzen monitore, sukaldeko langile edo oficeko langile gisa jardungo duten pertsonen.**

Elikagaien bidez:

Baina elikatzeak berak ere lan pedagogiko inplizitua dakar berarekin. Haurrek, egunero hartzen dituzten elikagaien bidez, zaintzari eta osasunari loturik ez dauden zenbait alderdi ere barneratzen dituzte, hala nola alderdi sozial eta kulturalak, besteak beste: jakiak errekonozitzea, horien ezaugarri organoleptikoak (itxura, zaporea²³, usaina, aroma, testura), prestatzeko modua, biltzen diren unea, laboratzen diren tokia, elikagai horiek zer kulturatakoak diren eta abar. Bada, horri dagokionez, honako hau esan dezakegu:

- **Ez da produktuen sasoikotasuna hautematen, produktuen kontsumoa ez dagoelako urtaro jakin bati loturik.** Eskaintako menuak ez dira aldatzen sasoi batetik bestera, tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzen hasi diren ikastetxeetako menuetan izan ezik, horietan menuak urtaroaren arabera birdiseinatu baitira.
- Sukaldaritza-kultura ezagutza berrmatua dago plater tradizionalen ohiko kontsumoaren bidez. Aztertutako ikastetxe guztietan erabili ohi dira (asteen bi aldiz, behintzat) plater tradizionalak, batez ere lekaleekin prestatutako lehen plateretan eta patata-oinarriko plateretan (txitxirioak, babarrun gorriak, babarrun zuriak, patata saltza berdean, eta abar). Baina **tokiko berdurak, arrainak edo haragi-plater tradizionalak nabarmentzea ez da ohikoa**. Halakoak modu homogeneoan prestatuta egoten dira (arrautza-irinetan pasata, birrineztatuta), edota lehengaiak berak (haragi xehatua, hamburgera, saltxitxak, izokina, perka) ez du plater tradizionalak prestatzeko aukera ematen. Plater tradizionalen ezagutza eta onarpena handiagoa da landa-inguruneetan dauden ikastetxe txikietan. Hori gerta daiteke prestaketa-modua gehiago zaintzen delako, erabiltzaile gutxiko jantokiak direlako edota ohituago daudelako etxean halako platerak kontsumitzen. Ikastetxeetan ikasleei ez zaie aipatzen plater horiek tokiko kulturarekin izan dezaketen konexioa.

- Zerbak, azak eta antzeko berdurak ez dira ezagutzen eta, gainera, ez da berdurek urtaro jakin batekin duten harremana ezagutzen. Hau da, **ingurunean ohikoak izan daitezkeen elikagaiak ez ezagutzeaz gainera, ez dira gai elikagai bakoitzaren sasoia identifikatzeko**. Hori gerta daiteke ikastetxean berdura horiek ez dituztelako kontsumitzen edota, kontsumitzen badituzte, pure gisa jaten dituztelako. Menuak ikasturte osorako modu homogeneoan diseinatzeak ere eragina du, menuak zer sasoiaren kontsumituko diren kontuan hartu gabe.
- Beste kultura batzuetako platerak ezagutzen dituzte (pizza, pasta, kuskusa, udaberri-biribilkiak, soja eta abar), baina ez dakite zer kulturatakoak diren. Hau da, berezkozat hartzen dituzte. Munduko beste toki batzuetako errezetak edo platerak erabiltzeari dagokionez, aztertutako jantokietako batean ere ez da egiten.

Etxean:

Azkenik, elikaduraren inguruko pedagogiak familiak eta etxeak ere hartzen ditu barne. Elikadurak, bizitzaren eta horren jasagarritasunaren funtsezko ardatza izaki, ikuspegi pedagogikotik, izaera estrategikoa izan dezake baliopidatzean, emakume eta gizonen arteko berdintasunerako bidean, eta etxeko lanen zein zaintzaren banaketako ardurakidetzat sustatzen. Hala, **familiarekin eta eskola-komunitate guztiarekin modu osoan eta hezkuntzaketasun-balioetatik lan egiten den heinean, eskola-jantokietan ikuspegi pedagogikoa barne hartuz, genero-rol tradizionalak aldatzen eta genero-arraila murrizten lagun daiteke, oraindik ere nagusi baitira horiek zaintza-lanen banaketan**, emakume eta gizonen denbora-erabilerari buruzko inkestetan ikusten den moduan.

Emakumeek gizonen baino denbora askoz gehiago ematen dizkiote etxeko jarduerari, batez beste 9,4 ordu; gizonen, aldiz, 6 ordu ematen dizkiote. Generoen arteko alde seme-alaba adingabeen zaintzan antzematen da batez ere (1,8 ordu). Etxeko lanen eta mendekotasuna duten adinekoen zaintzaren kasuan, aldiz, alde hau txikiagoa da (0,8 ordu) kasu bakoitzean..

²³ Ikasleei planteatu nahi genien frogetako bat elikagai gordinen edo eraldaketa-maila baxua duten elikagaien errekonozimendu sentsorialarena da. Froga horren helburua zaporeen eta ezagutza tradizionalen heziketa neurtzea zen, hori epe ertainean tokiko ekonomia errealtari transmitituko baitzaio, baina ikastetxeetako elikagai-segurtasunari buruzko politikak direla eta, ezin izan dira egin.

Zer pertzepzio dago eskola-jantokian jateko uneari buruz?

Jantoki-unea hautemateari dagokionez, ikasle eta langileen pertzepzioa da estres- eta gatazka-unea dela, eta urduritasuna transmititzen dela. Jantokiari eskainitako denborari dagokionez, arautegietan ezartzen da gutxienez 30 minutukoa izan behar duela, baina adinaren arabera denbora hori egokitu egin behar da haur bakoitzaren beharretara. **Ikastetxe handiagoetan jateko denbora gutxiago egoten da**, kasu gehienetan, zerbitzua oso txanda zorrotzen bidez antolatzen delako, jantoki txikia dutelako erabiltzen duten ikasle kopururako. Monitoreei galdetutakoan, iradokitzen dute denbora gehiago beharko litzatekeela haurrek janariarekin harreman lasaia ezar dezaten, eta ez dezaten izapide gisa ikusi, janaria bizkor irentsi eta al bait bizkorren bukatuz, patiora jolastera irten ahal izateko.

Arazo horrek jantokien tamainarekin du harremana, ez baita inbertsiorik egiten, behar bezain handiak izan daitezke. Beste kasu batzuetan, baliabide gutxiko udalen eragin-zonan dauden ikastetxeak izaten dira, eraikinak mantentzearen ardura tokiko administrazioena denean. Izan ere, jantoki handiagoek mantentze-gastu gehiago izaten dituzte, eta udalek batzuetan ezin diete gastu horiei aurre egin. Beste muga bat ikastetxearen kokapena izaten da. Ikastetxeak hiriguneetan badaude, zaila izaten da eraikitako azalera handitzea, jantokia handitu ahal izateko.

Beste zer une eta espazioak osatzen dute eskola-komunitateetako elikadura-sistema, elikagaiak kontsumitzen diren espazioak izaki?

Elikatzeari loturik eskola-ingurunean gertatzen den edozein une hartzen dugu kontuan Eskola Komunitateetako Elikadura Sistemaren barruan. Horrela, eguerdiko otorduaz gainera, honako hauek hartuko ditugu kontuan, ikastetxean egiten badira: gosaria, hamaiketakoa, askaria, ibilaldietako bazkaria, kanpaldietako edo udalekuetako elikadura, eskola-ospakizunetarako prestatzen diren janariak eta abar.

Espazio horietan eguerdiko otorduko politika, plan edo ekintza berak aplikatu daitezke, eguerdian eta geletan egiten den lan pedagogikoa osatuz, eta halakoak giro lasaieran egitearen alderdi positiboarekin.

Aztertutako ikastetxeetako batean, jantokian soberan dagoen fruta berreskuratu egiten da, ikasleei ad libitum eskaintzeko ikastetxeko zenbait puntutan jarritako edukiontzietan eta, hala, hamaiketakoaren edo askariaren unean elikadura osasungarria sustatzeko. Ikastetxeko arduradunek diote ikasleen ohiturak hobetu egin direla, eta hamaiketakoaren orduan pastel industrialen kontsumoak behera egin duela.

Beste ikastetxe batzuetan, ikastetxeko jaiak aprobetxatzen dira ikasleei tokiko elikagaiak ezagutarazteko, hala nola tokiko arto-irinez egindako taloak ezagutarazteko, tailerren bidez.

Baina, oro har, jantokiaz bestelako eskola-espazioak jantokiaren antzera antolatzen dira, hezkuntza-jarduerari eta elikadura osasungarri, jasangarri, bidezko eta arduratsua garatzeari dagokionean.

Ba al dago ikastetxean elikadurari loturiko politika espezifikorik?

Ikastetxe batzuk elikaduraren inguruko programa edo ekintza espezifikoak dituzte ezarrita, baina ez da ohikoena, eta are ezohikoagoa da osasunari loturiko gaiez haratago joatea.

Lehen aipatu dugun bezala, Agenda21 Programan dauden zenbait ikastetxe, VSF Herrien Bidezko Elikadura eta antzeko mugimendu sozialen bidez, elikagaien kontsumo arduratsuari buruzko programak garatzen ari dira (AlimentAcción Programa).

Elikadurarekiko interesa handiagoa da tokiko elikadura-politikak martxan dauden eskualde edo udalerrietan dauden ikastetxeetan. Oro har, ikastetxeetako programen xedea gurasoei elikaduraren inguruko prestatuntza eskaintzea, ohitura osasungarriak irakastea (ikasleengan fruta- eta berdura-kontsumoa sustatzea), otorduetako hondakinak murriztea eta irakasleak prestatzea izan ohi da. Aztertutako beste hiru ikastetxetan

elikadurari buruzko ekintza edo politikaren bat gauzatzzen zen.

Nabarmentzekoa da aztertutako bi ikastetxetan tokiko produktu ekologikoak erabiltzeko eta menuak berriro definitzeko politika zutela abian; horietako bat pribatua da eta, bestea, publikoa (gaur egun Eusko Jaurlaritzaren proiektu pilotu batean sartuta dago).

1.2 Bitarteko eragiketak

Atal honetan elikagaia jasotzen, harrapatzen edo biltzen den unetik hasi, eta azken kontsumorako prestatzen den unera arte dauden prozesu guztiak jasotzen dira. Fase honetan, orotariko eragiketak egon daitezke, baina oinarritzko eragiketak dira ekoizpen-zonatik sukalde-zonara garraiatzea eta prestaketa-prozesua bera. (Ikus ikastetxeetako elikadura-sistemaren barruan egiten diren prozesuen mapa kontzeptualaren irudia, 5.1. atalean)

EAEko ikastetxeetako elikadura-sistemetan gauzatzen diren bitarteko eragiketak zein diren definitzen hasi ahal izateko, lehendabizi, janariak prestatzeko fasea definituko dugu. Hortaz, erantzungo dugu non, nork eta nola prestatzen dituen eskola-jantokian zerbitzatzen diren elikagaiak. Galdera horien erantzuna, oinarrian, bi ezaugarrien arabera da:

- Ikastetxean sukaldea egotea edo ez
- Kudeaketa-eredua

Non prestatzen da janaria?

Janaria prestatzen den tokiak (ikastetxea edo sukalde zentrala) eragin zuzena du jantoki-zerbitzuaren antolamenduan eta ikastetxeak izan beharreko instalazioetan, zerbitzuan parte hartzen duten langileetan edo menu

motan. Bestalde, gauzatu beharreko eragiketa motetan, energia-kontsumoan, erregai-kontsumoan eta abarrean ere eragiten du. Hala, irizpide horrekin bat, janari-zerbitzua honela sailkatu daiteke:

- In situ prestaketa duen zerbitzua. In situ prestaketa duen zerbitzuan, janaria guztiz prestatzen da zerbitzatuko eta kontsumituko den instituzioaren instalazioetan. Modalitate hori du ikastetxe publikoen % 31k eta zerbitzua erabiltzen duten ikasleen % 42k. Prozesu honetan, kolektibitateentzako sukaldeen tresneria eta makineria tipikoak erabiltzen dira, baina desberdintasun handiak daude aztertutako sukaldeetako ekipamendu eta espazioaren artean.
- Menu garraiatua duen zerbitzua. Hiru kasu egon daitezke:
 - Menu osoa enpresaren instalazioetan prestatzen da, bero mantentzen da eta janaria kontsumitzeko zerbitzatzen den unera arte bero mantentzen duten edukiontzietan garraiatzen da. Prozesu honetan, sukalde industrialetako makineria tipikoaz gainera, ohikoa da mahai beroak, armairu beroak eta ontzi isoterminoak erabiltzea.
 - Menua enpresaren instalazioetan prestatzen da, prestatu orduko hozten da, hoztuta mantentzen da eta janaria hotz mantentzeko gai diren ontzi eta ibilgailuetan garraiatzen da. Behin jantokiko officera iristen denean, janaria leheneratu eta berotu egin behar da. Gero bero mantentzen da, zerbitzatzen eta kontsumitzen den arte. Janaria prestatu orduko hoztu ahal izateko, tenperatura amiltzeko gailuak erabiltzen dira, ondoren ganbera frigorifikoak eta, gero, ontzi isoterminoak edo kamioi frigorifikoak. Janaria berotzeko eta officean bero mantentzeko, mikrouhin labeak, labeak edo suak erabiltzen dira eta, azkenik, mahai beroak.
 - Plater nagusia zerbitzua ematen duen enpresaren sukalde zentrolean prestatzen da eta, bigarren platera, zerbitzatuko den instalazioetan prestatzen da. Modalitate hori in situ menuen eta menu garraiatuen bitarteko kasua da.

EAEko ikastetxe publikoen % 60k bero garraiatutako menu-zerbitzua du eta % 9k, hotz garraiatutako menua.

Horiek erabiltzen dituzten ikasleen kopurua kontuan hartzen badugu, esan daiteke ikasleen % 50k bero garraiatutako menua dutela eta % 8k, berriz, hotz garraiatutako menua, Eusko Jaurlaritzak 2016-2018 lizitazioaren ostean argitaratutako datuekin bat (ikus eranskinak).

18 Irudia: lurralde bakoitzean eta EAEn 2016-2018ko lizitazioaren arabera jantokiaren kudeaketa zuzena duten ikastetxeetan kontsumitutako in situ menuen eta menu garraiatuen kopurua. Grafikoa: janaria in situ prestatzen den ikastetxeen kopurua, menua jadanik prestatuta jasotzen duten ikastetxeen kopurua eta bi modalitateak konbinatzen dituzten ikastetxeen kopurua, lurraldeko.

Grafiko horiek orientagarriak dira, lurralde-banaketari dagokionez. Izan ere, zenbait sortatan lurralde bateko baino gehiagoko ikastetxeak daude eta sorta osatzen duten ikastetxe kopuru handiagoari dagokion lurraldea hartu da kontuan, datuak batean edo bestean sartzeko. Hala, Araban 14-15-16 sortetako datuak zenbatu dira; Bizkaian, 1-2-3-4-5-6-7-8-18 sortetakoak; eta Gipuzkoan, 9-10-11-12-13-17 sortetakoan. Ikastetxe mistoak (17, EAE osoan) ikastetxean bertan sukaldea dutenak dira, eta menuaren zati bat ikastetxeko sukaldean bertan prestatzen dute eta, beste zati bat, berriz, jantoki-zerbitzuaz arduratzen den enpresaren sukalde zentraletik jasotzen dute jadanik prestatuta.

Arabaren kasua nabarmentzekoa da; izan ere, Gasteizen dauden ikastetxe publikoen % 100ak bero garraiatutako menua jasotzen dute, eta Arabako gainerako tokietako ikastetxe gehienek, berriz, in situ prestatzen dute janaria. Bestalde, hotz garraiatutako menu gehienak Bilbo eta Donostiako ikastetxeetan aurkitzen dira (menu mota honi buruzko datu guztiak ikastetxe publikoei dagozkie, ez baitugu ikastetxe pribatuen daturik).

Sukalderik ez duten 288 ikastetxe egoteko arrazoiak, edota 17 ikastetxek, sukaldea izanik ere, menuaren zati bat jadanik prestatuta jasotzeko arrazoiak, askotarikoak dira, baina honako hauek dira arrazoi nagusiak:

- Sukalde gabe eraiki ziren
- Sukaldea beste erabilera batzuetarako erabili da (ikasgelak, gimnasioa, liburutegia eta abar)
- Sukaldea txiki geratu da edo zaharkituta dago.

Menu garraiatuen ezaugarrietako bat da saltsa gehia-

go izan behar dituztela, leheneratu ahal izateko edota garraio-tenperatura homogeneo mantendu ahal izateko: zaila da plantxan prestatutako edo saltsa gutxiko platerak garraiatzea eta leheneratzea. Arrautza-irinetan pasatzeko teknika ere erabili ohi da, produktuak hezetasuna galtzea eragozteko.

18 eta 19 Irudiak: Jantoki-zerbitzuaren ereduak, janariaren prestaketa-tokiaren arabera eta garraio-tenperaturaren arabera, ikastetxean prestatzen ez denean.

Zertarako erabiltzen da sukaldeko espazioa?

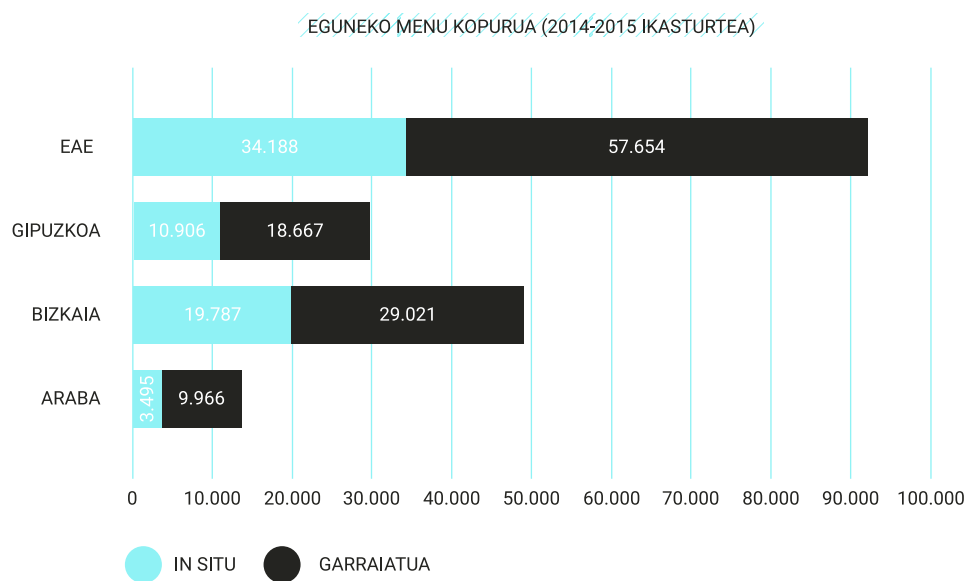
In situ sukaldeak eskola-jantokian kontsumitzen den janaria prestatzeko bakarrik erabiltzen dira. Enpresek edo erakundeek bezeroei zerbitzatzen dizkieten menu osoak prestatzeko erabiltzen dira sukalde zentralak.

Jantoki-espazioarekin gertatzen zen moduan, aztertu diren ikastetxeetan, sukalde-espazioa ez da erabiltzen jantoki-zerbitzuan izena emanda dauden haurrek kontsumituko duten janaria prestatzeaz bestelako jardueretarako. Halaber, han lan egiten ez duten pertsonak ezin dituzte instalazioak erabili. Hortaz, **sukalde-espazioa ez da ikastetxeko prestakuntza-tresna gisa erabiltzen, nahiz eta, ikastetxe guztietan, pertsona arduradunak uste duen gizon-emakumeen artean zaintzako eta etxeko lane-tako ardurakidetzat irakasteko espazioa, espazio ludikoa eta soziala, izan daitekeela**. Hori sukalde-zerbitzuaren osasun-ardurari loturiko arautegia dela-eta gertatzen da. Beharrezko neurri eta protokoloak hartuz gero, ardurak argi banatuz gero eta kutsadura-arazoak saihesteko hartu beharreko neurriak deskribatuz eta zehaztuz gero, zailtasun hori gainditu liteke. Protokolo horiek Osasun Publikoaren lankidetzan egin beharko lirateke.

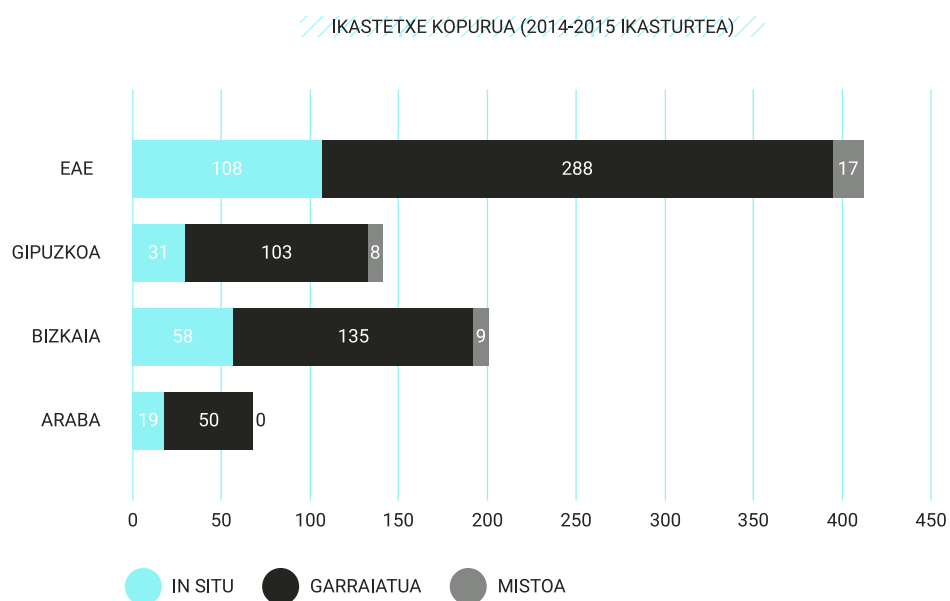
Nork prestatzen du janaria?

Sukaldeko langileen artean lau kasu bereiz daitezke: kudeaketa zuzena duten ikastetxeetako jantokietako sukaldeetan lan egiten duten langile funtzionarioak; berezko kudeaketa duten ikastetxeek kontratatutako

18 IRUDIA



19 IRUDIA



langileak; sukaldaritza kolektiboko enpresek ikastetxeetan lan egiteko kontratatutako langileak (subrogatu ohi dira); eta sukaldaritza kolektiboko enpresek sukalde zentraletan lan egiteko kontratatutako langileak. Bigarren kasuan, sukaldeko langileak guraso-elkarteak, ikastetxea kudeatzen duen erakundeak edo sukaldaritza kolektiboko enpresek kontratatu ditzakete zuzenean.

Edozein kasutan, langileak arduratzen dira janaria prestatzeaz eta sukaldea garbi eta jasota mantentzeaz. Bartzuen eta besteen lan-hitzarmena desberdina da, zenbait faktoreren arabera: sukaldean lan egiten duten pertsonen kopurua, erabiltzaile kopuruarekiko; lan-ordutegiak; arau-eskakizunak; bete behar dituzten funtzioak; eta abar.

- Sukalde-langile funtzionarioen kasuan, ratioak, ordutegiak eta sukaldean egiten dituzten lanei buruzko bestelako xehetasunak araututa daude, kudeaketa zuzena duten ikastetxe publikoen kasuan, 2000ko martxoaren 22ko Aginduaren bidez. Lanpostu horietarako bete beharreko prestakuntza-baldintzei dagokienez, Hezkuntza Sailak estaldura-zerrendak irekitzean argitaratzen dituen ebazpenetan daude zehaztuta. Zerrendak azken aldiz ireki zirenean²⁴, hautagaiei eskolatzeko-ziurtagiria (edo baliokidea), hiru hilabeteko lan-esperientzia edo 50 orduko sukaldeko prestakuntza-ikastaroa eskatzen zitzaizkien. Bestalde, sukaldeko langile gisa kontratatutako pertsona guztiek kategoria, ardura eta betebeharrak berberak dituzte. **Sukaldeko funtzioak eta ardurak banatzeak giza baliabideak eta baliabide materialak optimizatzen lagunduko luke.** Gaur egun, jantokiko arduradunak antolatzen du sukaldea, baina irakasle-profila duen pertsona da, sukaldaritzan edo langile-kudeaketan prestakuntzarik gabea, eta horrek lana zailtzen du. Jantokiko arduradunei eta zuzendaritzari egindako elkarrizketetan, sukaldeko langileen zereginen eta arduren banaketa berrantolatzeko beharra jaso da. Kudeaketa zuzeneko ereduak jantokietako sukaldeek egun funtzionatzeko duten moduari **sukaldeko langileen eta jantokiko arduradunen prestakuntza espezializaturik eza** gehitu behar zaio. Pertsona horiei, kontratatu direnean, ez zaie eskatu sukaldaritza-eza-

gutza alturik, eta are gutxiago sukaldaritza kolektiboari buruzko ezagutza espezializaturik. Hori dela eta, sukalde barruko maneioa eta antolamendua zailagoa da eta makineria ez da optimizatzen. Horri gehitu behar zaio ez dagoela sukalde kolektiboak antolatzeari buruzko ezagutzak dituen sukalde-arduradunak, lana antolatzeko eta zuzentzeko gai denik.

Berezko kudeaketa duten jantokietan, sukalde-langileek ostalaritza-hitzarmena dute eta erabiltzaileko sukaldari kopurua ez dago araututa.

Nork kontratatzen eta kudeatzen du eskola-jantokia?

EAEko eskola-jantokiek zenbait modutan daukate antolatuta bazkari-zerbitzua, ikastetxearen titulartasunaren, eskura dituzten instalazio eta baliabideen eta beste zenbait ezaugarriren arabera (ikus taula).

Laburbilduz, esan daiteke **jantoki-zerbitzu publikoa kudeatzeko bi modu daudela**. Desberdintasun nagusia erabakiak hartzen dituen eta jantoki-zerbitzua kontratatzen duen erakunde edo ingurunea da.

1) **Kudeaketa zuzena** deritzon ereduari, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak zentralizatzen du kudeaketa. Erakunde horrek egiten ditu jantoki-zerbitzuak emateko kontratazioak eta jantoki-funtzionamendu-irizpideak erabakitzen ditu. Kontratazioa lehiaketa publiko bidez egiten da eta zerbitzua kudeatzeaz arduratzen diren enpresei zuzentzen zaie.

2) **“Berezko kudeaketa”** deritzon ereduari, kudeaketaz ikastetxea bera arduratzen da. Kasu honetan, guraso-elkarteak edo ikastetxeak berak (ikastetxe pribatu / hitzartuen kasuan) kontratatzen dituzte jantoki-zerbitzuak eta hartzen dituzte erabakiak.

Erabaki-ingurunearen irizpideari zerbitzua ematen duen erakundearen nortasunari loturiko irizpideak gehitzen badizkiogu (langile-kontratazioa edo lehengai-erosketa, taulan ikus daitekeen moduan), zenbait kasu desberdin aurkituko ditugu.

²⁴ Langileak Kudeatzeko zuzendaria 2015eko maiatzaren 8ko ebazpena, ikastetxe publikoetako aldi baterako garbiketa- eta sukalde-beharak estaltzeko zerrendak irekitzen dituen. Langilearen Kudeaketa Zuzendaritza Administrazioa eta Zerbitzuen Sailburuordetza, Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila. Eusko Jaurlaritza.

20 IRUDIA

ESKOLA-JANGELA EREDUAK JANARIA PRESTATZEN DEN LEKUAREN ARABERA ETA GARRAIO-TENPERATURAREN ARABERA IKASTETXEAN PRESTATZEN EZ DENEAN

EREDUA	AZALPENA
IN SITU PRESTAKETA	MENU OSOA IKASTETXEAN EGITEN DA
MENU GARRAIATUA	CATERING HOTZA
	MENUA SUKALDE ZENTRAL BATEAN EGITEN DA
	IKASTETXEAN BEROTZEN DA
	CATERING BEROA
	MENUA SUKALDE ZENTRAL BATEAN EGITEN DA

GEHIEN HEDATUTAKO EREDUA

21 IRUDIA

ESKOLA-JANGELAREN KUDEAKETA EREDUAK ETA ALDAGAI DESBERDINAK KONTRATAZIOA BERE GAIN HARTZEN DUEN ENTITATEAREN EDO ZERBITZUAREKIN LOTUTAKO KONTZEPTU BATZUEN ARABERA

TITULARTASUNA	JANGELAREN KUDEAKETA	LEHENGAIAREN EROSKETA	SUKALDEKO PERTSONALA	OFFICE-EKO PERTSONALA	BEGIRALEAK
PUBLIKOA	EJ ko HEZKUNTZA SAILA (KUDEAKETA ZUZENA)	CATERING	EJ ko HEZKUNTZA SAILA	CATERING	CATERING
			CATERING	CATERING	CATERING
	EJ ko HEZKUNTZA SAILA	IGEA	IGEA	IGEA	IGEA
			CATERING	CATERING	CATERING
		CATERING	CATERING	CATERING	CATERING
PRIBATUA	IKASTETXEA (KUDEAKETA PROPIOA)	IKASTETXEA	IKASTETXEA	IKASTETXEA	IKASTETXEA
				CATERING	CATERING
				CATERING	CATERING
				CATERING	CATERING
		CATERING	CATERING	CATERING	CATERING

GEHIEN HEDATUTAKO EREDUA

Edozelan ere, euskal hezkuntza-sistema publikoan nagusi den ereduari, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak zehazten ditu eskola-jantokiaren ezaugarriak eta zerbitzua enpresa bati kanporatzen dio; horrek edota menuak in situ (ikastetxeko sukaldean) prestatzen ditu, edo sukalde zentraletatik garraiatzen ditu.

Lehengai-erosketaz edo langile-kontratazioaz gain, badaude jantoki-zerbitzuari loturiko beste zenbait gastu edo lan ere, taulan jaso litezkeenak, hala nola: zer erakunde arduratzen den sukalde- eta jantoki-instalazioak hornitzeaz eta mantentzeaz, edota instalazioen garbiketa-zerbitzua. Aurreko kasuan bezalaxe, jo dezakegu, oro har, jantoki-instalazioak hornitzeko eta mantentzeko zerbitzua (kudeaketa zentralizatua duten ikastetxeen kasuan) Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailari dagokiola eta mantenua Udaletxeari dagokiola, DBH soilik irakasten den institutuen kasuan izan ezik. Kasu horietan, mantentze-gastuak ikastetxeak berak hartzen ditu bere gain. Berezko kudeaketa duten ikastetxe publikoetako jantokietan, instalazioen hornidura eta mantentzea guraso-elkarteari eta udaletxeari dagokie.

Ikastetxe pribatu / hitzartuetan, ikastetxea bera arduratzen da horniduraz eta mantentzeaz, nahiz eta, kasu batzuetan, enpresek eskaintzen dituzten zerbitzu horiek, zein garbiketa.

Horrela, 2014-2015 ikasturtean, EAEko sare publikoan 413 ikastetxe zeuden kudeaketa zuzeneko ereduari²⁵, bost ikastetxe berezko kudeaketarekin eta 54 ikastetxe, jantoki-zerbitzurik gabe edo beste ikastetxe baten titulartasuneko jantoki-zerbitzuarekin. Hortaz, eredu nagusia kudeaketa zuzena da. Ikasturte horretan bertan, zazpi enpresa esleipendun egon ziren 413 ikastetxe horietarako.

²⁵ Kudeaketa zuzena Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak zentralizatu-tako kudeaketa. Erakunde horrek egiten ditu jantoki-zerbitzuak emateko kontratazioak eta jantokiaren funtzionamendu-irizpideak erabakitzen ditu.

Zein dira eskola-jantokietako zerbitzua ematen duten EAEko enpresak?

Zaila izan da zenbatzea gaur egun EAEn zenbat catering enpresa edo sukaldaritza kolektiboko enpresa dauden zenbatzea, ezin izan baitugu erregistro publikorik eskuratu. Datuak zenbait iturritatik lortu dira, adibidez, enpresen webguneetatik.

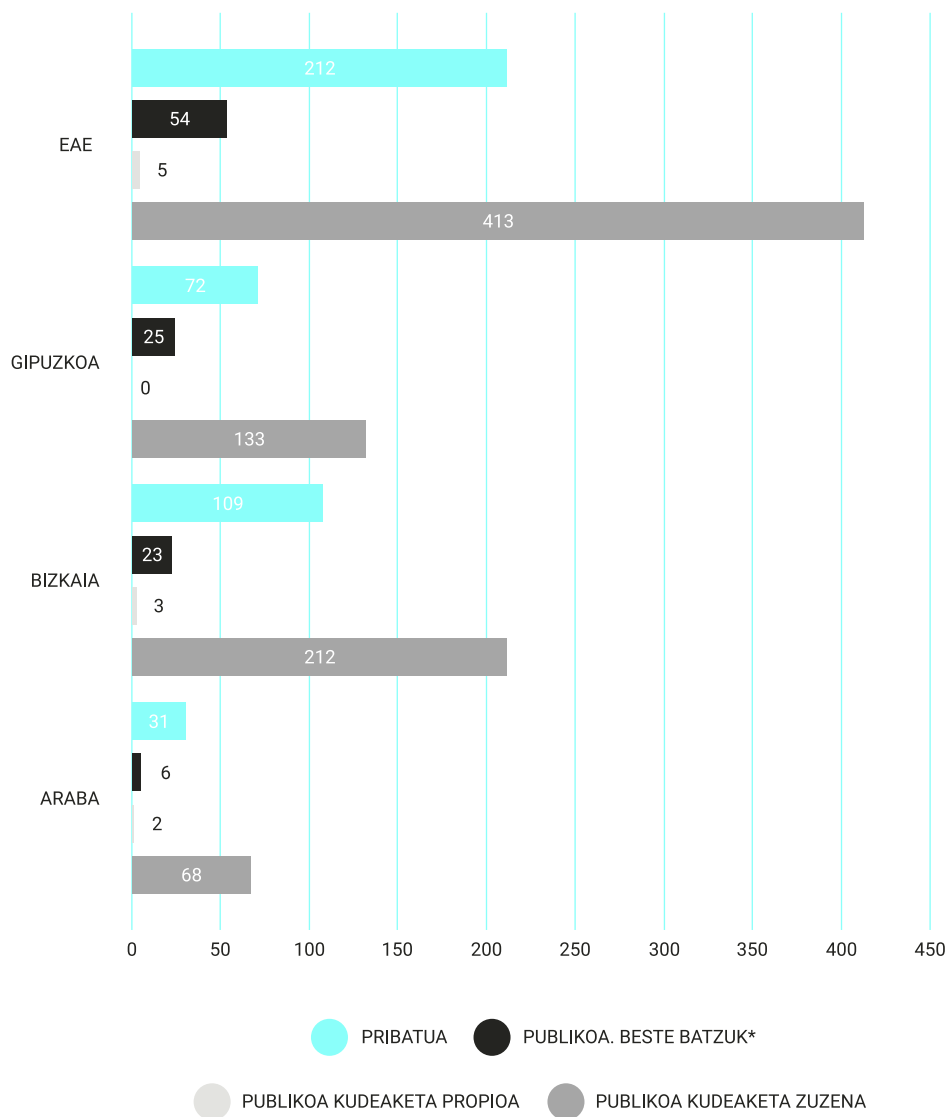
Gaur egun, EAEn, 16 enpresak ematen diete zerbitzua eskola-jantokiei: Seruni3n Norte SA, Eurest Euskadi SL, Eurest Colectividades SL, Sodexo, Ausolan Arrasate, Ausolan Donostia, Ausolan Auzo-lagun, Ausolan Cocina Central Go3ni, Ausolan Cocina Central Magui, Gastronom3a Baska SA, Gastronom3a Cantabrica SL, Gastronom3a Gure-Etxea SA, Tamar Las Arenas SL, Askora Plus SL, Lapiko SL eta Ekoizan Pe3ascal S Coop. Ikus daitekeen moduan, horietako batzuk enpresa-talde berekoak dira. Eta, gutxietatik, zazpi bakarrik eman dute, uneren batean, ikastetxe publikoetako jantokietako zerbitzua. Eurest Euskadi SL, Eurest Colectividades SL, Ausolan Auzo-lagun, Ausolan Cocina Central Go3ni, Ausolan Cocina Central Magui, Gastronom3a Baska SA, Gastronom3a Cantabrica SL, Tamar Las Arenas SL. Aurrerago enpresa horiek aztertuko ditugu eta egungo elikadura-sisteman egiten duten lana ikertuko dugu, bitarteko eragiketak gauzatzen dituzten eragileak izaki.

Ikus dezakegun moduan, kudeaketa zuzenaren eredu nagusitzen da, ikastetxe kopuruari begiratzen badiogu. Hortaz, eredu hori eta zerbitzu ematen duten enpresen funtzionamendua xehetasun handiagoz aztertuko ditugu.

Nola funtzionatzen du jantoki publikoen kudeaketa zuzenak?

Sukaldaritza kolektiboko zerbitzuak edo jantoki-zerbitzuak 2000ko martxoaren 22ko Aginduak arautzen ditu, eta janaria ikastetxean in situ prestatzeko lehengaiak hornitzean edota enpresan prestatutako eta ikastetxera (hotz edo bero) garraiatutako janari prestatuta hornitzean datza. Zerbitzuaren esleipendun diren enpresek kontratatzen dituzte sukaldeko eta ofizeko langileak

2014-2015 IKASTURTEKO IKASTETXE KOPURUA, PROBINTZIA, KUDEAKETA-EREDU ETA TITULARITATEAREN ARABERA SAILKATUTA.



eta jantokiko monitoreak, Eusko Jaurlaritzak ezarritako parametroei jarraituz.

Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak kontratazio-espedienteak izapidetzen ditu, deskribatutako zerbitzua hornitzeko. Behin kontratua enpresa jakin bati esleitu zaionean, ikastetxeek kudeatzen dute ikasleei kuotak kobratzea eta zerbitzua ematen duten enpresei ordaintzea.

Hezkuntza Sailak kudeaketa zuzeneko jantoki-zerbitzua eskaintzeko egin dituen lizitazioetarako, ia 1.026 milioi euro esleitu dira aurrekontuetan, 2003/2004 ikasturtea eta 2016/2017 ikasturte bitartean. Hurrengo taulan zifrak ikasturteka banatuta agertzen dira:

Gastu hori Eusko Jaurlaritzak eta ikasleen familiek finantzatzen dute (Eusko Jaurlaritzak % 35 inguru eta % 65, berriz, familiek). Hau da, Eusko Jaurlaritzak estalitako gastua 359,18 milioi euro ingurukoa da, familia bekadunak kontuan hartu gabe, alegia, familien % 100ek jantoki-kuotak ordaintzen dituela suposatuta.

Sukaldaritza-zerbitzuak eskaintzen dituzten ikastetxeak sortaka taldekatzen dira, kokapen geografikoaren arabera. Administrazioak bi faseko prozedura erabiliz kontratatzen ditu zerbitzuak: homologazioa eta esparru-kontratu (hiru edo lau urtean behin), eta horietatik eratorritako kontratuak (urtero).

Lehen fasea 2003, 2005 eta 2008 urteetan egindako homologazioek eta 2011ko esparru-kontratuak (homologazioa ordezkatzeko duena) osatzen dute. Fase honetan, enpresek homologazio-prozedura irekia gaingitu behar dute sorta bakoitzerako. Prozedura honetan, baloratzen da enpresak ea egokiak diren zerbitzua antolatzen den sortetan, eta homologazioetan eskaintzen den prezio maximoan (2003, 2005 eta 2008 urteak), eskaintzeko. **2011ko esparru-akordioan, homologazioko prezio maximoa berbera da enpresa guztietarako eta Eusko Jaurlaritzak finkatzen du.**

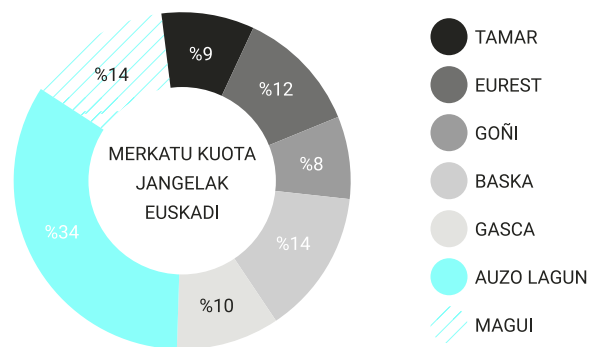
Bigarren fasean -eratorritako kontratuak-, sorta bakoitzerako urteko lizitazio-prozesuak irekitzen dira. Sorta bakoitzean, lehen fasean homologazioa jaso duten enpresek bakarrik aurkeztu ditzakete eskaintzak.

Laburbilduz, lehen fasean enpresek sorta desberdinetan zerbitzu emateko duten ahalmena zehazten da eta, bigarren fasean, zerbitzua emango duen enpresa zehatza hautatzen da.

23 IRUDIA

IKASTURTEAK	AURREKONTUA (BEZ BARNE)
2003 / 2004	28.734.943,48
2004 / 2005	32.335.298,98
2005 / 2006	41.907.497,64
2006 / 2007	48.798.908,08
2007 / 2008	57.858.987,87
2008 / 2009	77.950.207,34
2009 / 2010	88.413.949,13
2010 / 2011	95.434.876,00
2011 / 2012	95.434.876,00
2012 / 2013	92.771.802,00
2013 / 2014	92.800.000,00
2014 / 2015	92.800.000,00
2015 / 2016	90.497.878,92
2016 / 2017	90.497.878,92
GUZTIRA	1.026.237.104,36

FIGURA 24



25 IRUDIA

ENPRESEI ESKATUTAKO EKOIZPEN AHALMENA MENU/EGUNEKO

	2003 HOMOLOGAZIOA	2005 HOMOLOGAZIOA	2008 HOMOLOGAZIOA	2011KO AKORDIOA
1.LOTEA	5.500	5.000	5.000	8.000
2.LOTEA	5.500	5.000	5.000	8.000
3.LOTEA	5.000	4.500	4.500	8.000
4.LOTEA	6.000	6.000	6.000	8.000
5.LOTEA	6.000	5.500	5.500	8.000
6.LOTEA	5.000	4.500	4.500	8.000
7.LOTEA	7.500	7.000	7.000	8.000
8.LOTEA	4.000	4.500	4.500	8.000
9.LOTEA	-	-	-	6.000
10.LOTEA	-	-	-	6.000

*Iturria: 6/2013 espedientearen ebazpena.

2015 urteaz aurretiko esleipenetan, enpresen nahikotasun teknikoak neurtzeko, enpresen ekoizpen-ahalmena erabiltzen zen, menu / egun gisa. Horrela, 2003an, enpresa batek 4.000 eta 7.500 menu bitartean ekoizteko gai izan behar zuen, sortaren arabera; 2005ean eta 2008an, 4500 eta 7000 menu bitartean; eta 2011n, berriz, 6.000 eta 8.000 bitartean. Gaitasun txikiagoko enpresek ezin zuten zerbitzuaren esleipendun izan.

Azken lizitazioan 18 sorta egin ziren. Sorta bakoitzeko menu kopurua desberdina da: 1.637 eta 6.839 menu bitartean. Guztiak ez dira sukalde zentraletako instalazioetan prestatzen. 18 sortetako zati diren menu garraiatuen kopurua 1.539 eta 4.618 bitartekoa da. Hau da, teoriarik, lizitazioa aurkeztzen diren enpresen instalazioen gaitasun teknikoak pixka bat txikiagoa izan beharko luke aurreko lizitazioetan baino. Nolanahi ere, **nahikotasun teknikoak frogatzeko formula desberdina izan da, aurreko lizitazioekiko. Enpresak eguneko zenbat menu prestatzeko gai izan behar duen zehaztu ordez²⁶, ekoizpen-gaitasuna bermatzeko izan behar dituen instalazioak zehazten dira, ekoizpen-prozesuen zenbait kontrol-prozedura frogatzeaz gainera.**

2014/2015 ikasturterako EAEko eskola-jantokiaren merkatu-kuota nola banatuta (edo, hobe esanda, hitzartuta) dagoen begiratzen badugu, honako hau ikusten dugu.

Guztira, eskola-jantokietako erosketa publikoaren urteko zenbatekoa 92 milioi eurokoa da.

Gogoan izan behar da EAEko eskola-jantokiak hornitzen dituzten enpresen oligopolioak "kartel" gisa jarduten duela, urtetan zehar enpresen artean hitzarmenak egin dituztela eta merkatua banatu dutela, horrela, lehia libreari eraginez eta interes orokorreki kalte eginez..

Zein da jantoki-zerbitzuaren kostua?

Datu horiei familiek jantokiarengatik ordaintzen duten kuotari loturiko datu ekonomikoak (kontsumoaren atalean aritu gara horiei buruz) gehitzen badizkiegu, jantoki-zerbitzuaren modalitate bakoitzaren kostu-diferentzien zenbatespen bat egin dezakegu.

Horrela, kontuan hartzen badugu ikasturte bakoitzean jantoki-zerbitzua 160 egunez ematen dela, egunean 93.449 erabiltzaile daudela zerbitzuaren lizitazioaren kostua 85.506.244,73 eurokoa dela urtean (90.497.878,92 euro urtean, BEZ barne), menuaren batez besteko prezioa 5,72 euro / egun /erabiltzaile da (6,05 euro / egun, BEZ barne). Enpresa bakoitzaren menuaren prezioa desberdina da, eta enpresa beraren barruan ere, menuaren prezioa desberdina da sortaren arabera, in situ prestatutako menua den arabera, menua bero garraiatu den arabera edo menua hotz garraiatu den arabera. Ez dakigu menuaren prezio zehatza zein den lehen aipatu ditugun kasuetan, ez dugulako zehaztasunez argitaratutako datuak aurkitu. Nolanahi ere, 2015-2017 lizitazioko datuak erabiliz, diferentzia horiek kalkulatu daitezke. Adibidez, lizitazio horretan, menuaren batez besteko prezioa 5,31 eta 8,72 euro / menu / egun (BEZ barne hartu gabe) bitartean aldatzen da sorta batetik bestera. [26. irudia]

2015-2017 aldiko lizitazioan, lehengaiak erostera bideratutako menuko eta eguneko prezioa (in situ prestatutako menuen kasuan) eta prestatutako menuen horniduraren prezioa zehaztuta dago sorta bakoitzerako. Lehengaiaren prezioa 1,55 eta 1,72 euro / menu / egun bitartekoa da, eta menu prestatua hornitzearen prezioa, berriz, 2,3 eta 2,76 euro / menu / egun bitartekoa. 2014-2015 ikasturtean, lehengai hornitzearen prezioa 1,70 eta 1,73 euro / menu / egun bitartekoa da, eta menu prestatua hornitzearen prezioa, berriz, 2,75 eta 2,77 euro / menu / egun bitartekoa.

Prezio horien eta menuaren batez besteko prezioaren arteko diferentzia, 2014-2015 ikasturtean, 5,72 euro / menu / egun zen. Diferentzia hori ofitxeko langileei, monitorean, menu-diseinuari, garbiketa-produktuei, enpresako langileen janariari, zeharkako gastuei eta enpresa-irabaziei dagokie. Baina jantoki-zerbitzuaren prezioan ez dira honako hauek barne hartzen: sukaldeko eta jantokiko langile funtzionarioak; azpiegitura edo makineriako inbertsioak; horien mantentze-lanak; sukalde eta jan-

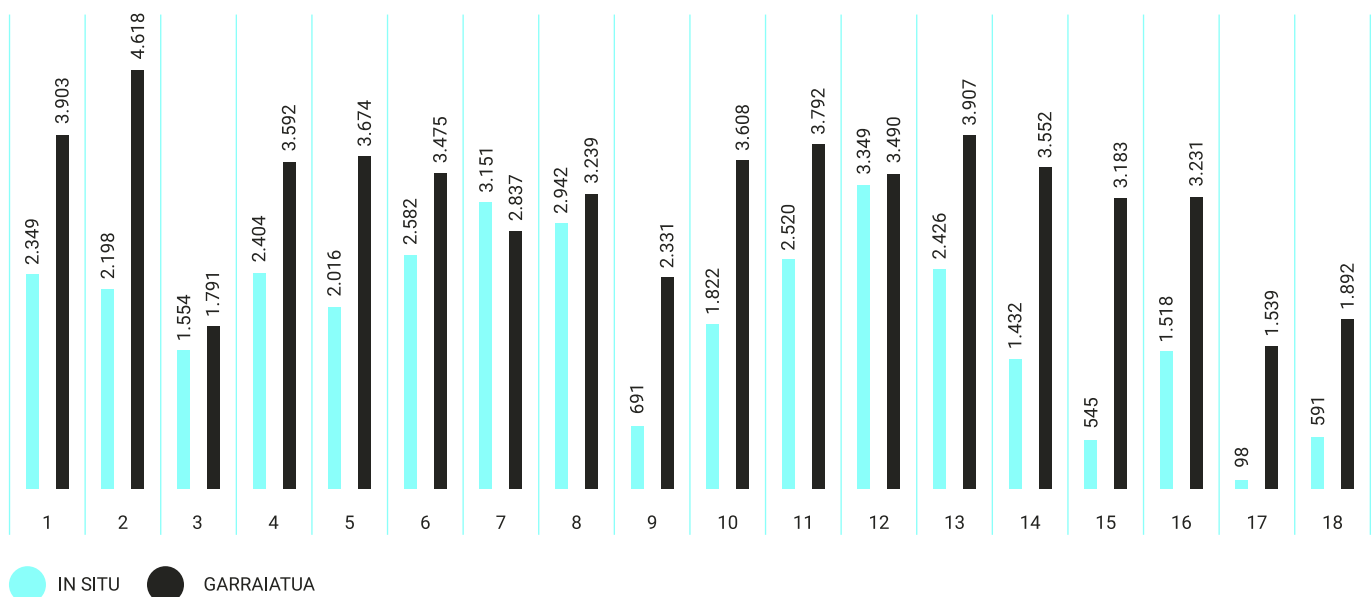
²⁶ Espediente-zk.: C02/010/2015. Administrazio-baldintza berezien agiriko karatula. Eusko Jaurlaritza

26 IRUDIA

EAE-KO ESKOLA-JANTOKIEN MERKATU-KUOTA	
ZENBATEKOA (€)	ENPRESA
7.925.120,00	TAMAR
11.108.160,00	EUREST
6.997.120,00	GOÑI
12.778.560,00	BASKA
8.843.840,00	GASKA
31.746.880,00	AUZO LAGUN
13.400.320,00	MAGUI

27 IRUDIA

2015EKO LIZITAZIOAREN LOTEEN MENU/EGUNEKO KOPURUA



IN SITU GARRAIATUA

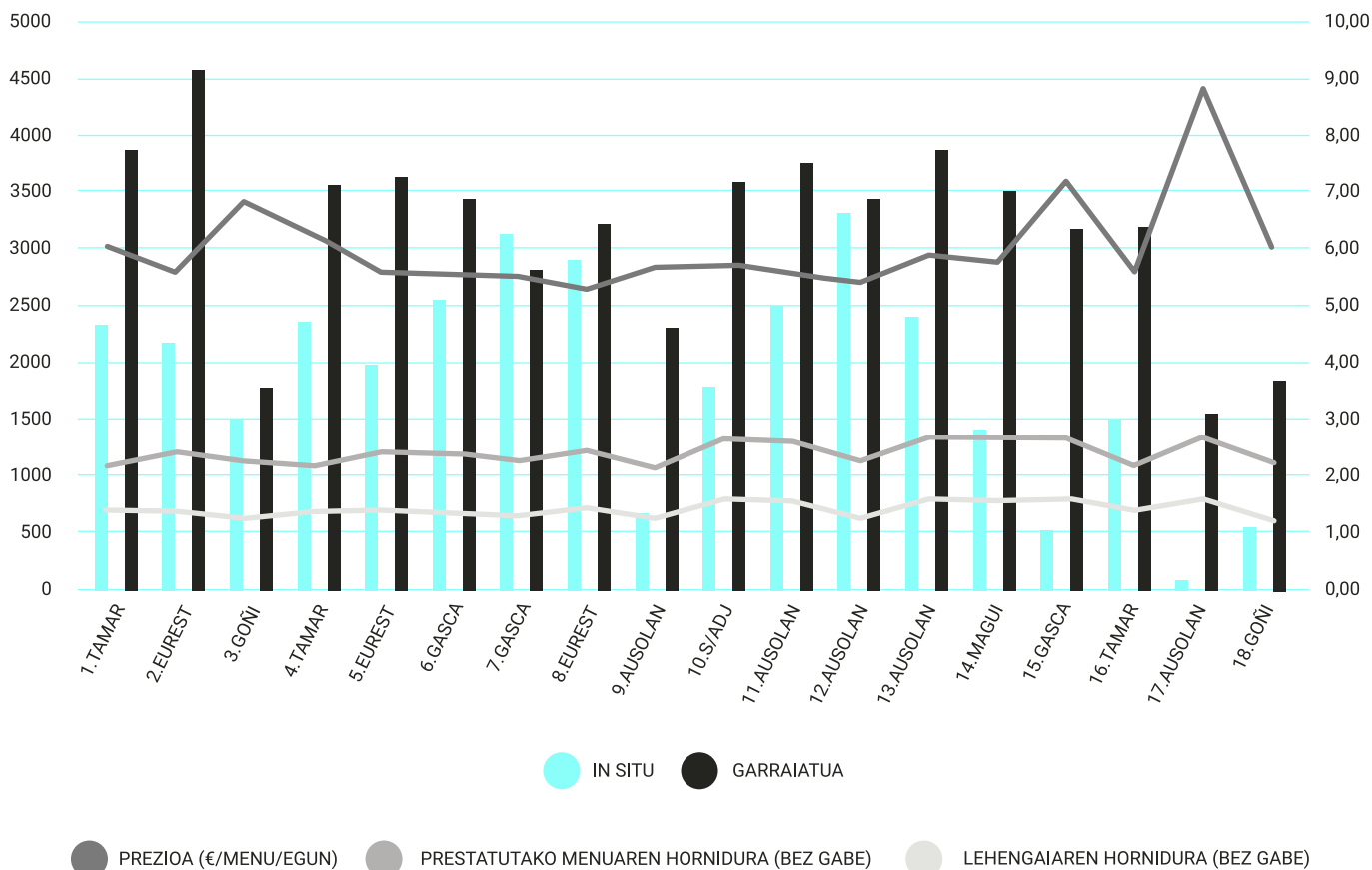
*Iturria: IV eranskina

tokiko hornidura-gastuak; instalazioen garbiketa; edo jantokiko arduradunak. Zerbitzuaren lizitazioen bidez argitaratutako jantoki-zerbitzuaren gastuari, kontzeptu horiek guztiak gehitu beharko litzaizkioke, kostu erreala ezagutzeko.

29 irudian jantoki-zerbitzuarekin erlazionatuta egon daitezkeen sortak jasotzen dira. Jantoki-zerbitzuaren kostu erreala ezagutu ahal izateko, sorta horien balioa ezagutu behar da. Sorta guztien baturak emango du jantokiaren

kostua. Jantoki-eredu bakoitzean jantokiari egozten ez zaizkion sorta guztiak zuri agertzen dira. Kudeaketa zuzena duten jantokien kasuan berdez (in situ) eta laranja (menu garraiatua) markatuta ageri dira enpresei jantoki-zerbitzua eskaintzeagatik ordaintzen zaien prezioan barne hartzen diren sortak. Taulan ikusten den moduan, menu garraiatuen prezioan in situ prestatutako menuetan baino lau sorta gehiago ageri dira, gutxienez; beraz, logikoa da pentsatzea menu garraiatuen prezioa handiagoa dela. Baina, lehen aipatu dugun moduan,

28 IRUDIA



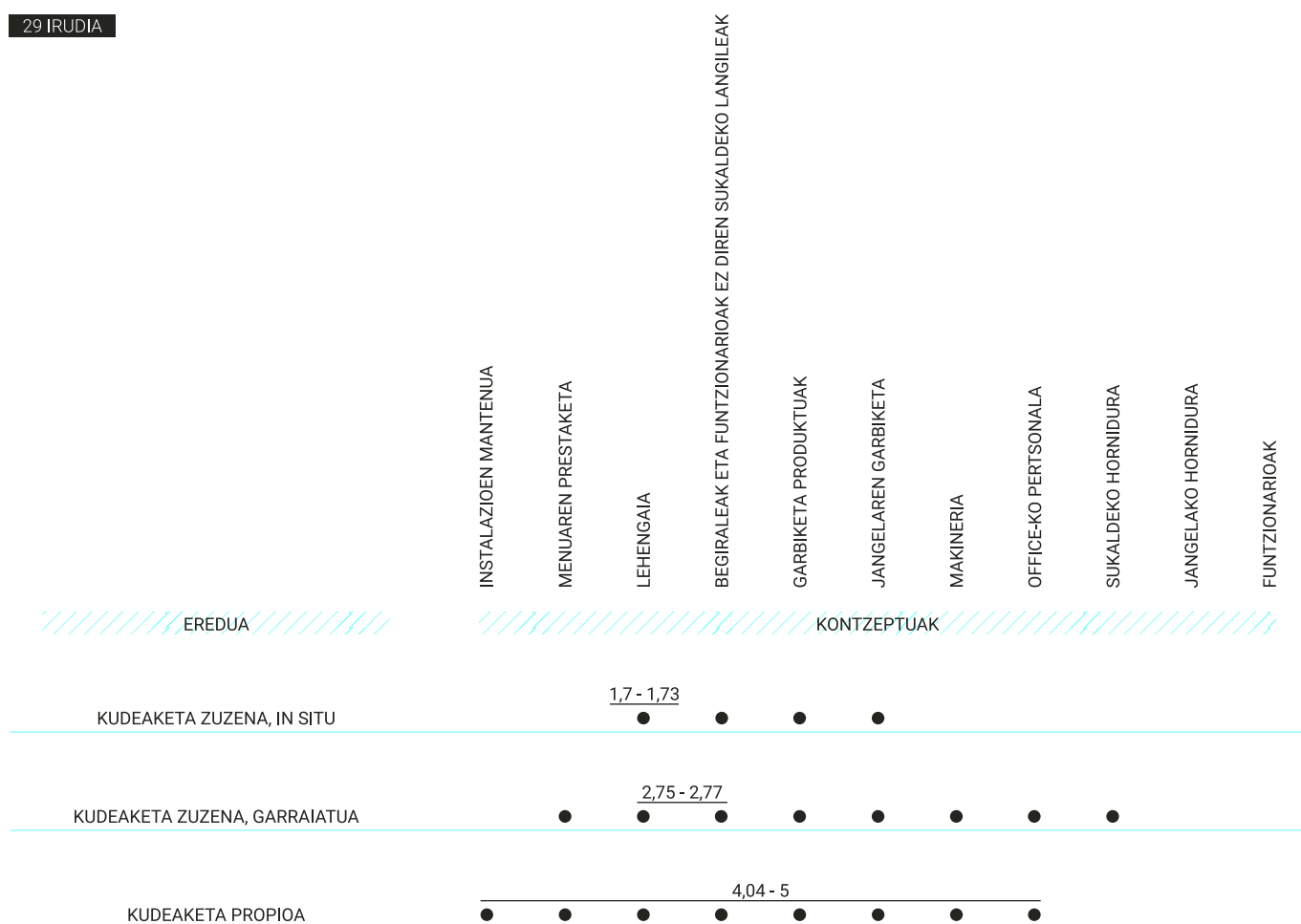
ez dugu prezio horiei edo sorta bakoitzaren kostuari buruzko daturik. Batez besteko prezioa baino ez dugu, jantoki-zerbitzuaren esleipen-preziotik kalkulatuta; prezio hori 5,72 euro / menu / egun da (BEZ barne hartu gabe) 2014-2015 ikasturterako.

Berezko kudeaketa duten ikastetxeetan, menuaren kostua 4,18 eurora (4,6 euro, BEZ barne) dago doituta, eta prezio horretan kudeaketa zuzenean jasotzen ez diren zenbait sorta hartzen dira barne. Gainera, kasu honetan,

gastuak ia % 100ean estaltzen dira familiek ordaintzen dituzten kuotekin.

Zenbait zentro pribatutan, batez ere zerbitzua emateko enpresak erabiltzen dituztenetan, oso zaila izan da menuko kostu erreal eta xehatua ezagutzea. Izan ere, batetik, familiek jantoki-zerbitzuarengatik ordaintzen duten kuotan batzuetan jantokiarekin erlazionatuta ez dauden kontzeptuak hartzen dira barne (instalazioen garbiketa, garraioaren kostu partziala), baita jantokiare-

29 IRUDIA



kin erlazionatutako orotariko zenbait kontzeptu ere (monitore-ordu gehiago, pertsona / ikasle ratio desberdinak, sukalde-makineriako hobekuntzak, sukalde-langileak, produktu eta kalitate desberdineko menuak eta abar), eta horien kostuak ez dira zehaztuta ageri tarifar. Horiek agertuko balira ere, oso zaila izango litzateke ikastetxe publikoetako familiak ordaintzen dituzten kuotekin konparatzea, parametro desberdinak egon daitezkeelako kalitateari, produktu motari, lan-hitzarmenei eta ratioei dagokienez.

Bestalde, kontuan hartu behar da, kasu gehienetan, enpresek berek ematen dietela zerbitzu kudeaketa zuzena duten ikastetxe publikoei zein ikastetxe pribatuei; eta, azken kasu horretan, ikastetxe bakoitzak banaka negoziatzen ditu tarifikak zuzenean enpresekin, eta oso eskaintza desberdinak lortzen dituzte. Jantoki-zerbitzua eta ordaindu beharreko kuota familiak ikastetxe bat edo beste bat aukeratzeko irizpideetako bat izaki, gerentziek ez dituzte oso datu zehatzak eman nahi izaten enpresekin adostutako jantoki-zerbitzuari buruz. Hortaz, **ez enpresek eta ez zerbitzua duten ikastetxe pribatuak, ez digute informaziorik eman ikastetxe publikoetan eta pribatuetan eskaintzen diren zerbitzuen kostua / kalitatea konparatu ahal izateko**. Nabarmentzekoa da berezko kudeaketa duten ikastetxeek ez dituztela zertan ratio ofizialak bete, sukaldean, ofizean edo monitore gisa kontratatutako pertsona kopuruari dagokionean, ikasle kopuruaren arabera. Hori dela eta, kasu guztietan, berezko kudeaketa duten ikastetxeetan kontratatutako pertsona kopurua askoz baxuagoa izaten da. Laburbilduz, berezko kudeaketa duten ikastetxeetako jantoki-zerbitzuarengatik familiak ordaintzen dituzten kuotak 4,04 eta 5 euro / egun (4,44-5,5 euro/egun, BEZ barne) bitartekoak izan ohi dira, eta kuota hori da jantoki-zerbitzua ordaintzeko diru-sarrerak bakarrik. Kuota horrek kudeaketa zuzena duten jantokietan jasotzen diren kontzeptuak baino gehiago hartzen ditu barne, baina, berriro diogu, oso zaila da konparatzea, datu zehatzak izan gabe.

Kudeaketa zuzena duten zer ikastetxe publikotan ematen dute zerbitzu enpresek?

Behin jantoki-zerbitzua eskaintzeaz arduratzen diren eragileak nor diren, nola egiten duten, zertaz arduratzen diren eta zerbitzuak zer kostu duen ikusi ostean, alde batetik, kontsumitzaileekin eta, bestetik, langile eta hornitzaileekin erlazionatuko ditugu, horrela, osatzen duten elikadura-sistema pixkanaka ezaugarritzeko.

Kontsumoari buruzko atalean aipatu dugun moduan, Araban 13.718 pertsonak erabiltzen dituzte, egunero, kudeaketa zuzena duten eskola-jantokiak. Horiek guztiak, 2014-2015 ikasturtean, Ausolan Cocina Central Magui enpresak kudeatzen zituen.

Bizkaian, 23 ikastetxe publikok ez dute jantoki-zerbitzurik eskaintzen, edo beste ikastetxe batekin banatzen dute (bigarren hezkuntzako ikastetxeak dira); hiru ikastetxeek berezko kudeaketa dute eta 212 ikastetxeek, kudeaketa zuzena dute. Egunean, 50.886 ikasleri ematen zaie zerbitzua jantokiaren kudeaketa zuzena duten ikastetxeen bidez. Jantokiak ertainak eta handiak dira (151-300; >301 erabiltzaile / egun). 2014-2015 ikasturtean, honako enpresa hauek kudeatzen zituzten kudeaketa zuzeneko jantokiak, ia banaketa berdinarekin ikastetxe kopuruari dagokionez: Tamar, Grupo Ausolan (Auzo-lagun, Magui, Goñi), Eurest, Gasca eta G. Baska.

Gipuzkoan 25 ikastetxeek ez dute jantoki-zerbitzurik edo beste ikastetxe batekin banatzen dute; jantoki-zerbitzua eskaintzen duten ikastetxe publiko guztiek kudeaketa zuzena dute, eta horiek guztiak Auzo-lagun enpresari esleituta egon ziren 2014-2015 ikasturtean. Bitxia da zenbait landa-eskolatako janari-zerbitzua Auzo-lagunez bestelako enpresa batek zerbitzatzeko duela. Kasu gehienetan, eskolako haurrentzako janaria prestatzen duten jantetxeak arduratzen dira, nahiz eta lizitazio ofizialean Auzo-lagun enpresa agertu lizitazioaren esleipendun gisa.

Nolakoak dira ikastetxe publikoetan kudeaketa zuzenean jantoki-zerbitzua eskaintzen duten enpresak?

Enpresa horien barne-antolamenduari dagokionean (organigrama, hornitzaileak, lanaren antolamendua, lan-politika eta abar), oso zaila izan da sukaldaritza kolektiboko enpresetatik informazioa zuzenean eskuratzea. Baina, gainera, ikastetxeak eta familiak ez dute kontratatutako enpresen organigramari edota langileen lan- eta gizarte-baldintzei buruzko informaziorik izaten.

Berriro diogu, oso enpresa hermetikoak dira, eta ez dute nahi zerbitzuari edota beren antolamendu eta jardunbideei buruzko informaziorik eskaini. Hain zuzen ere, ikerketa honetan Gasca enpresaren informazioa bakarrik eskuratu ahal izan dugu, kontsultatutako lau enpresetatik, horrek bakarrik onartu duelako azterketan parte hartzea. Hortaz, enpresei buruzko informazioa beren webguneen bidez eta bestelako azterketa edo txostenen bidez lortu da. Horrela, Juanjo Basterrak bildutako informazioarekin bat²⁷, kudeaketa zuzena duten ikastetxeetan zerbitzu ematen duten enpresak honako forma juridiko hau dute:

AUZO LAGUN S.COOP enpresa-taldea Mondragón Taldeko kide da eta bi enpresa barne hartzen ditu: GOÑI eta MAGUI. AUZO LAGUN Mondragón Korporazioa osatzen duten kooperatiba autonomoetako bat da. Banaketa-arloan, Ausolan marka komertzialarekin lan egiten du.

Arrasaten eta Irunen ditu sukalde zentralak. Donostiako ikastetxe bateko sukalde bat erabiltzen du. Kolektibitateentzako sukaldaritza, garbiketa eta bestelako laguntza-zerbitzuak eskaintzen ditu eta sektoreko rankingean 4. postua du Estatu mailan.

Gaur egun, COCINA CENTRAL GOÑI S.L. eta COCINA CENTRAL MAGUI, S.L. enpresak Ausolan taldekoak dira eta administratzaile bakarra AUZO LAGUN da. Kolektibitateentzako sukaldaritza-zerbitzuak eskaintzen dituzte.

AUZO LAGUNek 2004ko otsailaren 27an erosi zuen GOÑI enpresa. GOÑIren kapital sozialaren osaketa honako

hau da: AUZO LAGUN % 99,98ren jabe da eta GESLAGUN S.L., berriz, % 0,02rena. Era berean, AUZO LAGUN enpresa GESLAGUNen bazkide bakarra eta administratzaile bakarra da, beraz ondoriozta daiteke AUZO LAGUNek GOÑI erabat kontrolatzen duela, enpresa horren kapital sozialaren % 100 baitu, zuzenean edo zeharka, eta administratzaile bakarra baita.

MAGUI enpresa GOÑIk erosi zuen 2011ko urtarrilaren 19an, % 99,98an, eta AUZO LAGUNek, gainerako % 0,02an. Hortaz, GOÑI enpresa AUZO LAGUN enpresa matrizearen mende dago eta haren filiala da 2004ko otsailaren 27az geroztik, eta MAGUI, berriz, zeharka AUZO LAGUNen mende dago eta haren filiala da, GOÑIren bitartez, 2011ko urtarrilaren 19az geroztik. GOÑIk Erandion ditu sukalde zentralak (Bizkaia) eta MAGUI, berriz, Gasteizen.

EUREST COLECTIVIDADES, SL. enpresak kolektibitateentzako sukaldaritza-zerbitzuak, garbiketa, lorezaintza, mantentze-lanak, segurtasuna eta laguntza-zerbitzuak eskaintzen ditu. COMPASS GROUP multinazional britainiarrarena da.

Delegazioak ditu Madrilén, Bartzelonan, Bilbon, Valentzian, Palma Mallorcakoan eta Kanariar Uharteetan. EUREST EUSKADI, SL enpresak kolektibitateentzako sukaldaritza-zerbitzuak eta bestelako laguntza-zerbitzuak eskaintzen ditu.

2013ko abenduaren 30ean, EUREST COLECTIVIDADES S.L enpresak bere jardueraren adar bat banandu zuen EUREST EUSKADI, S.L. enpresaren alde. Segregazio horren bidez, EUREST Colectividades enpresak EAEn egiten zuen negozioa lekualdatu zuen, ondorengotza unibertsalaren bidez, EUREST Euskadi enpresaren alde; azken enpresa hori % 100ean osatzen du EUREST COLECTIVIDADES enpresak. Sukalde zentralak Derion ditu (Bizkaia).

TAMAR LAS ARENAS, S.A. enpresak sukaldaritza kolektiboko zerbitzuak, instalazioetarako zerbitzuak eta proiektu eta instalazioen diseinua eskaintzen ditu. Hiru sukalde zentral ditu Zamudion (Bizkaia), Madrilén eta Valentzian.

GASTRONOMÍA CANTÁBRICA, SL enpresak kolektibitateentzako sukaldaritza-zerbitzuak eta laguntza-zerbitzuak eskaintzen ditu. Sukalde zentralak Zornotzan (Bizkaia) eta Jundizen (Araba) ditu.

²⁷ <https://elperiodistacanalla.net/2016/02/16/el-negocio-de-los-comedores-escolares/>

GASTRONOMÍA VASCA, S.A. enpresa SONOCAPOLIN enpresarena da, eta horren matrizea SOCAPOLIN, S. L. enpresa da, sozietatearen akzioen % 100 duena. Kolektibitateentzako sukaldaritza-zerbitzuak eskaintzen ditu eta sukalde zentralak Zornotzan (Bizkaia) eta Aragoian ditu.

Ikusi dugun moduan, EAEko ikastetxe publikoak hornitzen dituzten enpresa gehienek Estatuan (Ausolan, Gastronomía Basca, Tamar, Gasca) edo nazioartean (Eurest) jarduten dute.

Elikadura-merkatuaren joera bizitza-eredu berdea, osasungarria, hurbilekoa eta artisaua saltzea da, atzean historia duten produktuak erabiltzean, eta enpresa horiek marketin-estrategia horiek ezagutzen dituzte. Guztiek nahi dute hurbiltasun-irudia eta produktu naturalak erabiltzearen irudia eskaini, zenbait slogan eta irudi erabiliz, nahiz eta hori gero ez datorren bat ikastetxe publikoetako jantokietan aurkitzen dugunarekin. Hala, beren webguneen edo inprimatutako publizitatearen bidez, honako mezu hauek zabaltzen dituzte:

- Tamar: "kalitatea eta ingurumena", "programa pedagogikoak", "elikadura askotarikoa, osasungarria, orekatua eta egungoa".
- GASCA: "etxean bezala jatearen lasaitasuna", "trazaragarritasuna", "eremuko hornitzaileak", "tokiko enplegua", "kalitatea eta ingurumena".
- Ausolan: "hezkuntza-proiektua", "dieta aberatsa, askotarikoa, osasungarria eta orekatua", "zintzotasuna, konpromisoa, partaidetza kooperatiboa eta ekimena", "gizarte- eta enpresa-proiektua".
- Eurest: "bizi-estilo zoriontsu, osasungarri eta segurua elikatzea, mundua jasangarri izan dadin lagunduz", "% 30 tokiko hornitzaileak dira", "bidezko merkataritza", "sasoiko fruta eta berdura", "oinarriak: produktua, hurbiltasuna, harremana, gardentasuna, jasangarritasuna". Eurest Fundazioa: "gizarte-ekintzarako laguntzak, garapen jasangarri baterako laguntza eta lankidetzak".
- Gastronomía Vasca: "komunitatearekiko konpromisoa", "kalitatea, hurbiltasuna, sasoikotasuna, jasangarritasuna, bideragarritasuna", "zain ezazu zure burua eta jan modu osasungarrian", "benetan bertakoak gara", "apustu ekologikoa", "gure in-

gurunea, kultura eta tradizioak babesteko beharra", "kontzientzia ekologikoa", "ohitura osasungarriak", "energia eta ongariak murriztea", "tokiko enpresei lagunduz gero, landa- eta itsas inguruneetako lehen sektorea mantentzen, berraktibatzen eta berpizten laguntzen da", "gure faktura eta emate-agiriak erakutsiko dizkizugu". Gainera, 2015-2016 kanpainen labeldun produktuen 22.729 kg erabili dituztela iragartzen dute, baita Gosasun, Innobasque, Nirea proiektuetan parte hartu izana edo Elikagai Bankuari ekarpenak egin izana ere.

Mezu horiek guztiak adieraziagatik ere, enpresa horien hornitzaileei begiratzen badiegu [30. Irudia ikusi], ikusten dugu guztiek erabiltzen dituztela gehienetan industrialki prozesatutako produktuak merkaturatzen dituzten marka multinazionalak (CocaCola, Danone, Nestle, Kraft eta abar) eta hornitzaileen artean batek berak ere ez dituela aipatzen lehengaien tokiko ekoizleak. Gainera, aztertutako ikastetxeetako menuetan ez dugu inon aurkitu tokiko produktu edo ekoizleen, berdintasun-politiken, ingurumena zaintzeko politiken (xahubidea murriztea, ura aurrezte, energia aurrezte, konpostatzea, birziklatzea...) edo hezkuntza-politiken (ekoizleak bisitatzea, elikaduran hezte, ohitura osasungarriak,...) inongo aipamenik. Ez da gauza bera gertatzen aztertu diren beste ikastetxe pribatu batzutan, horietako enpresak tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzen ari baitira, heziketa- eta sentsibilizazio-programekin batera.

30 IRUDIA

ENPRESA					
	GASTRONOMIA BASKA	TAMAR LAS ARENAS S.L.	GASCA**	AUSOLAN	EUREST
PERTSONALA					
	+1000	+2000	+2700	+8000	+428000
MENU KOPURUA					
	30.000 MENU/EGUNEKO	30.000 MENU/EGUNEKO	42.000 MENU/EGUNEKO	-	4.000.000.000 MENU/URTEKO
BEZERO KOPURUA					
	215	170	200	1500	-
HORNITZAILEAK*					
	Coca Cola, Pascual, Luengo, Kellogg's, Danone, Cruzcampo, Colacao, Campofrio, Gallo, Gallina Blanca, OrekaSDA, Natuber, Angulas Aginaga, Harakai-Urkaiko, Hobea, Garlan, Chorizos Orozko, Fi, Insalus, Campos, Maskepan SXXI, Alkorta Bacalaos	Coca Cola, Danone, Nestle, Panrico, Puleva, Campofrio	Kraft, Hellmanns, Nestle, Royal, Campofrio, DonSimón, Coca Cola, Gallina Blanca, Helios, Panrico, Gullón, La vaca que rie, El Pozo, Kaiku, Baqué, Urzante	-	-

*Enpresa bakoitzak bere web gunean iragartzen dituen hornitzaileak dira.

** Enpresa honetan langileen gehiengoa emakumea da (sukaldea, zainketa, arduraduna) gutxi gorabeherako 40/1 ratioarekin.
Ratio hau aldatu egiten da kargu/departamentuaren arabera, baina ondo azaltzen du sektorearen feminizazioa.

Baina, non erosten dira eskola-jantokieta- rako prestatzen diren janariak?

Hurbiltasun-erosketari dagokionez, aztertutako zortzi ikastetxeetatik, hiru sukaldetan bakarrik dute hurbiltasun-erosketako politika. Baina, erosketa egiazki hurbilekoa den arren, hau da, produktuak jantokitik gertu dagoen establezimendu edo merkataritza-gune batetik erosten badira ere, bi zentrotan bakarrik da hurbilekoa erositako produktua ere. Eta bi ikastetxe horiek dira ekoizpen ekologikoko elikagaiak erosteko politikak martxan dituztenak eta, hortaz, produktu ekologikoak prestatzen dituztenak. Ikastetxe horietan, aldezturik kontzientziazio- eta dinamizazio-lana egin da familiekin eta familiak berak izan dira jardunbide horiek sustatu dituztenak. Politika hori ezarri ahal izateko, ezinbestekoa izan da tokiko politikak eta ekimen sozialak izatea, nekazaritza ekologikoaren tokiko garapenari laguntzeko, lehen ere aipatu dugun moduan. Laguntza horri esker, tokiko ekoizleen eta eskola-kolektiboetako kontsumitzaileen arteko kontaktua berreskuratu ahal izan da. [31 eta 32 irudiak ikusi]

Elikagai freskoen erosketaren kasuan (fruta, berdura, arraina, haragia eta abar), galde genezake enpresak nondik ari diren elikagai horiek erosten²⁸. Enpresa bakoitzaren datu espezifikoak izan gabe, sukaldaritza kolektiboaren funtzionamendu-eskema orokorrari begiratuko diogu (eredu bat da eta, hala izanda, espezifikotasun desberdinak daude kasu bakoitzerako), non sukaldaritza-enpresaren hornitzaile nagusia handizkako sektorea baiten. Handizkako sektorea nahiko kategoriatik lausoa da eta enpresa mota ugari barne hartzen ditu, hala nola erosketa-zentralak, MERCASA merkatu-sarea (hor sartzen da Mercabilbao), bestelako banaketa-plataformak, inportatzaileak edo kooperatiba handiak, besteak beste. Handizkako jarduera produktuak kantitate handietan salerostea dela kontuan hartuta (handizkako zenbait forma komertzial daude), egokia iruditzen zaigu, bate-tik, handizkakoen kategoriatik orokor bat planteatzea eta, bestetik, handizkako autozerbitzuak (cash and carry), handizkako merkataritzako formatu komertzial zehatz bat direnak (adibidez, Makro).

MAGRAMak eskaintzen duen sailkapenak forma komertzialak eta forma asoziatiboak nahasten ditu. Adibidez, kooperatiba bat jarduera-baldintzak edo zerbitzu-prestazioa hobetzeko helburua duten eragileen multzoaren asoziazioarekin agertzen da eta, horretarako, kooperatiben forma juridikoa hartzen dute. Baina eragile multzo hori, beren funtzioetan jardutean, lehen sektore, handizkako edo establezimendu espezializatutzat har daiteke. Edozelan ere, datuek **lehen sektoreak sukaldaritza kolektiboan zuzenean duen partaidetza eskasa** agerian uzteko balio dute.

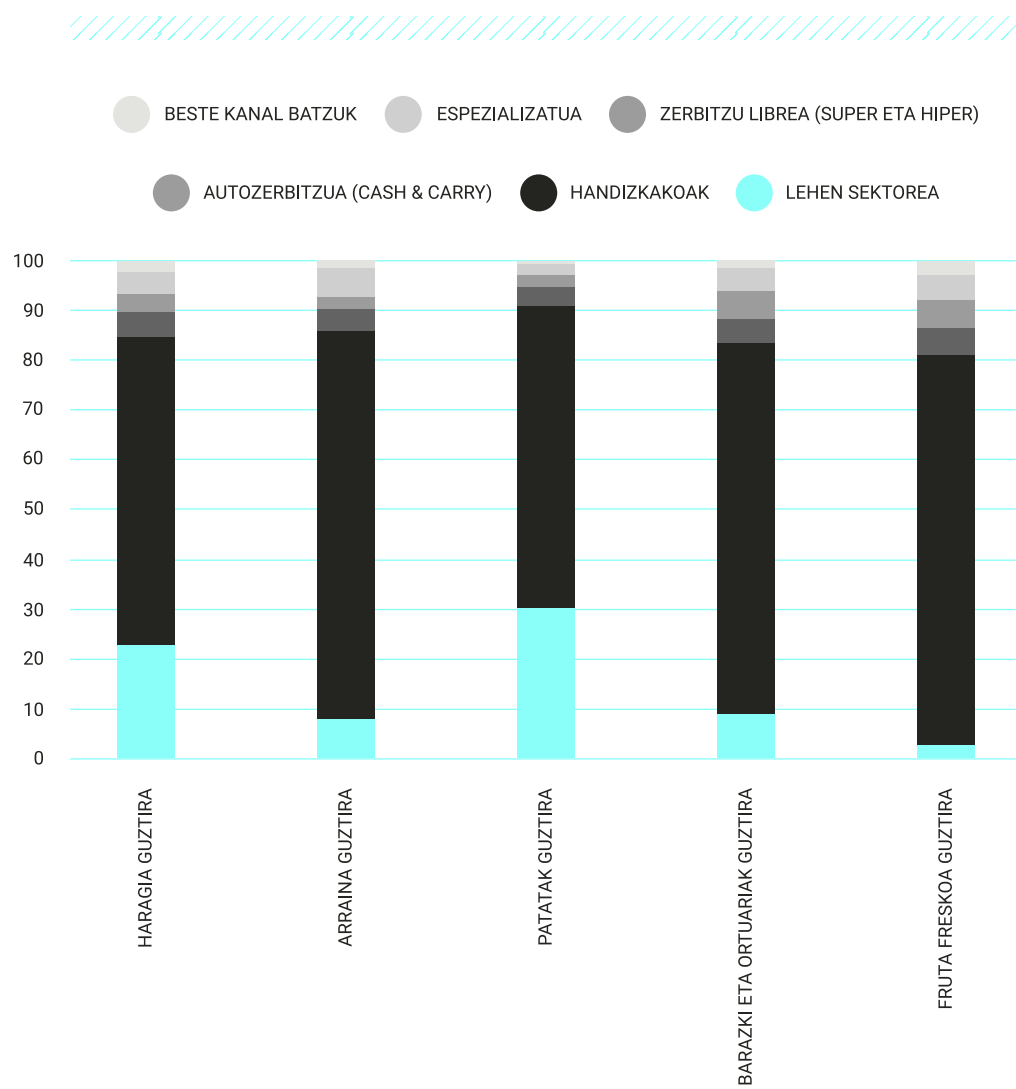
Ikus daitekeen moduan, batez bestez, **sukaldaritza kolektiboko enpresek erabiltzen dituzten elikagai freskoen % 70 handizkarien bidez erosten dira**, eta hori da elikagaiak erosteko bide nagusia sukaldaritzaaren sektorean. EAEko handizkako merkatu garrantzitsuenak Merca-Bilbao (fruta eta berdura, nagusiki) eta MercaOartzun (arraina) dira.

Nondik datoz eskola-jantokietako sukaldeek erosten dituzten elikagaiak?

Egungo elikadura-sistema definitzen duten elementuetako bat elikagai kilometrikoak eta horietatik ondorioztatzen diren inpaktuak dira. Ikusi dugun moduan, **eskola-jantokietan erabiltzen diren elikagai gehienak handizkako merkatuen bidez erosten dira**, eta ez dira hurbilekoak. Horri gehitu behar diogu, EAEn, nazioarteko elikagai-zirkulazioak nabarmen egin duela gora. Elikagai-autobideen gero eta errege gehiago dituzte, eta gero eta elikagai gehiagok zirkulatzen dute horietatik. Atal honetan pixka bat gehiago arituko gara horri buruz.

Tentagarria izan liteke elikagai kilometrikoak “postre kolonialetako produktu” deritzenekin erlazionatzea, hau da, kafearekin, azukrearekin, kakaoarekin edo tearekin, adibidez. Baina, egia esan, produktu horiek garrantzi txikia dute EAEko elikagai-zirkulazioan. Pixka bat gehiago pentsatzen badugu, beste produktu bidaiari batzuk hautemango ditugu, “elikagai exotikoak”, nagusiki jatorri tropikaleko frutak (bananak, ananak, mangoak, kiwiak eta abar); baina horiek ere ez dira elikagai-fluxuaren nazioarteko autobideen erabiltzaile nagusiak. Zooma handitzen jarraitzen badugu, **egungo egiazko elikagai**

²⁸ www.mercasa.es/files/multimedios/1302797611_pag_005-029_MCerde-no.pdf



kilometrikoekin egingo dugu topo, alegia, tradizionalki tokian edo eskualdean ekoitzi diren, baina gero eta urrunagotik datozen elikagaiak: frutak, barazkiak, lekaleak, patatak, arraina, esnea... Gainera, elikagai horiek dira eskola-menuen zati handiena osatzen dutenak. [33. irudia]

Elikagai kilometriko horietako asko etxe ondoan aurkitu genitzake. Hartara, EAEn, kontsumitzen diren pataten bikoitza inportatzen da, baita lekaleen % 70 edota fruta eta barazkien % 52 ere. Halaber, kontsumitzen den arrainaren % 200 inportatzen da. Zifrak nazioartean inportatzen diren elikagaiei dagozkie, alegia, Estatuaz haratago, eta EAEko aduana-postuetan deklaritzen direnei. [34. irudia ikusi]

EAEko elikagai-inportazioen guztizko bolumenari begiratzen badiogu, ikusiko dugu, diferentzia handiarekin,

gehien inportatzen diren bi elikagaiak artoa (pentsueta-rako eta animaliak elikatzeko) eta ekilore-olioa direla. Ekuaziotik bi produktu horiek kentzen baditugu, gainerakoa hobeto ikusi ahal izateko, honako hau geratzen zaigu: [35. irudia]

Egungo elikagai-fluxu deskontrolatua absurdua da eta hori zenbait egoeratan geratzen da agerian, hala nola:

- EAEk 70.000 kg esne inportatzen eta 30.000 kg esne esportatzen ditu egunean.
- Egunean, 2.500 kg oilasko-haragi inportatzen eta 1.000 kg esportatzen dira.
- Egunean, 44 tona arrain izoztu esportatzen eta 98 tona inportatzen dira.

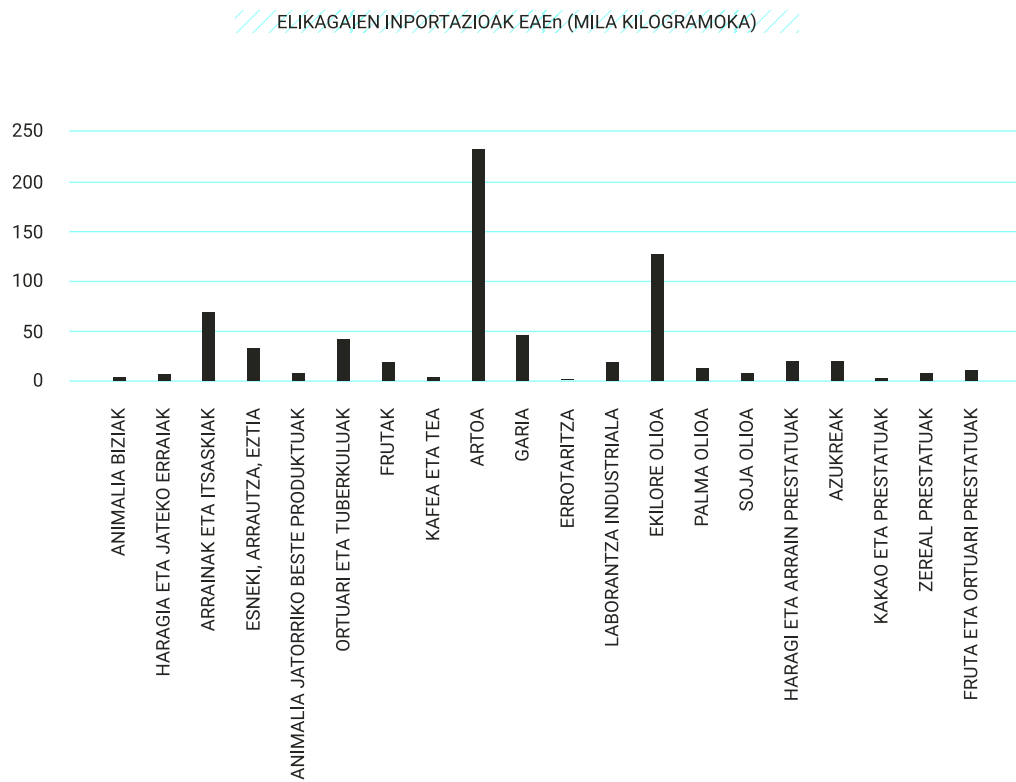
32 IRUDIA

	LEHEN SEKTOREA	HANDIZKAKOAK	AUTOZERBITZUA (CASH & CARRY)	ZERBITZU LIBREA (SUPER ETA HIPER)	ESPEZIALIZATUA	BESTE KANAL BATZUK
HARAGIA GUZTIRA	22,7	61,8	4,9	3,6	4,4	2,6
ARRAINA GUZTIRA	7,2	78,7	4,5	2,4	5,4	1,9
ARRANTZA FRESKOA	9,8	65,8	3	3,1	15,2	3,2
ARRANTZA IZOZTUA	6,3	87,1	3,2	1,9	1,1	0,4
ARRAIN-KONTSERBAK	4,6	72,7	13,9	2,8	0,5	5,5
PATATAK GUZTIRA	30,1	60,2	4	2,6	2,2	0,8
BARAZKI ETA ORTUARIAK GUZTIRA	8,8	74,4	5,3	5,3	4,4	1,9
BARAZKI FRESKOAK	9,2	72,7	5,5	5,7	4,9	2
FRUTA FRESKOAK GUZTIRA	2,4	78,2	5,9	5,4	5	3,1

33 IRUDIA



34 IRUDIA



Zifra horiek agerian uzten dute EAEren elikagai-zirkulazioa eta, adibidez, ikus daiteke egunero ia 120.000 kg barazki eta eratorri, 25.000 kg haragi eta 55.000 kg fruta inportatzen ditugula. [36. irudia]

Azken 10 urteotan, elikagaien inportazioak % 66 egin du gora eta errepidez garraiatzen diren salgaien % 25 elikagaiak dira²⁹. **Esnea eta arraina dira EAEen gehien inportatzen diren giza kontsumorako jakiak.** Baina elementu garrantzitsu bat dago animalia-elikadurari dagokionez.

EAEen, inportazioen % 44 animalia-elikadurari zuzenduta daude. Inportazio horiek, funtsean, artoa eta soja (oleaginosoa eta proteaginosoa) dira, ganaduaren gizengarri industrial gisa erabiltzeko pentsuak prestatzeko erabiltzen direnak. Alegia, haragiaren (behikia, txerrikia, hegaztiak) eta arrautzen ekoizpen industrialerako oinarritzko lehen-gaia dira. Ekoizpen horiek arto- eta soja-inportazioaren mende daude. Eta datuetan animalia-jatorriko produktuen inportazio esanguratsurik agertzen ez den arren (esnea salbu), esan daiteke soja eta arto oinarriko pentsuekin gizendutako ganadutik datorren haragiak elikagai kilometrikoen inpaktu bera duela, nahiz eta ganadua bera hurbil gizendu. Gauza bera gertatzen da arrautza-ekoizpenarekin.

Inportatutako osagai horiek gabe, ez litzateke pentsu industrialik egongo eta, hori gabe, ez litzateke egungo haragi- eta arrautza-ekoizpena egongo. Esan genezake haragiaren eta arrautzen osagaiak inportatzen direla, ez azken produktua.

²⁹ Espainiako datuak

35 IRUDIA

ELIKAGAI MOTA	IMPORTAZIO VS. KONTSUMOA %
FRUTAK	%8
BARAZKIAK	%44
ESNE ETA ESKENIAK	%4
HARAGIA	%12
ARRAINA	%208
PATATAK	%108
LEKALEAK	%70

36 IRUDIA

IMPORTATUTAKO ELIKAGIAK	KG/EGUN
HARAGIAK	25.373
ORTUARI ETA DERIBATUAK	118.833
FRUTAK	55.620

1.3. Elikagaien ekoizpena, harrapatzea edo bilaketa

Ikusi dugun moduan, eskola-jantokietan kontsumitzen diren elikagaiak zenbait bidetatik eta orotariko jatorritatik iritsi ahal izan dira plateretara. Egiaztatu dugun moduan, elikagai gehienak enpresek erabiltzen dituzten ohiko kanal eta hornitzaileen bidez iristen dira. Hori lagungarria izan daiteke eskola-jantokietan kontsumitzen diren elikagaien ekoizpen-, harrapaketa- edo bilketa-tokiak zein diren definitzeko.

Egindako landa-lanaren arabera, aztertutako eredu-tako batean ere ez ditu ikastetxeak zuzenean elikagaiak ekoizleengandik erosten. Bai berezko kudeaketan eta bai kudeaketa zuzenean, bitartekoren bat dago. Kasu batzuetan, ikastetxeak tokiko dendetan erosten ditu lehengaiak, eta kasu gehienetan badakigu nori; baina ez dago daturik erositako lehengaien eta jadanik prestatuta erosten diren elikagaien jatorriari buruz. Nolanahi ere, enbalatutako lehengaien etiketak kontsulta daitezke. Kasu horietan, ia ezinezkoa da familiek eta ikastetxeko arduradunek jatorria ezagutzea.

Lehengaien erosketa-ereduetako batean, enpresaren bidez egiten da erosketa, baina ikastetxeko arduradunek eskaintako hitzezko eta iragarki-informazioari esker, esan dezakegu lehengaiak udalerriko dendetan eta ikastetxetik gertu dauden nekazariei erosten zaizkiela. Kasu horretan, gurasoek, ikastetxeko arduradunek eta sukaldako arduradunek ezagutzen dituzte menuak prestatzeko erabiltzen diren lehengaien jatorria, eta tokiko produktu horiek ekoizpen ekologikokoak izatea lehenesten da.

Aipatutako bi eredu hauetan, jantokiaren kudeaketa berezkoa da. Dena den, ez da gauza bera gertatzen berezko kudeaketa duten jantoki guztietan, izan ere, menua ikastetxera jadanik prestatuta irits daiteke eta posible da lehengaien jatorria ez ezagutzea.

Kudeaketa zuzena duten jantokien kasuan, egoera oso antzekoa da: produktu-fitxa teknikoak dituzte, eta hor enpresa ontziratzaile, prestatzaile edo banatzaileen datuak, osagaiak eta prestatutako produktuaren jatorria deskribatzen dira, baina ez dago informaziorik osatzen duten lehengaien jatorriari edo produktuari berari buruz.

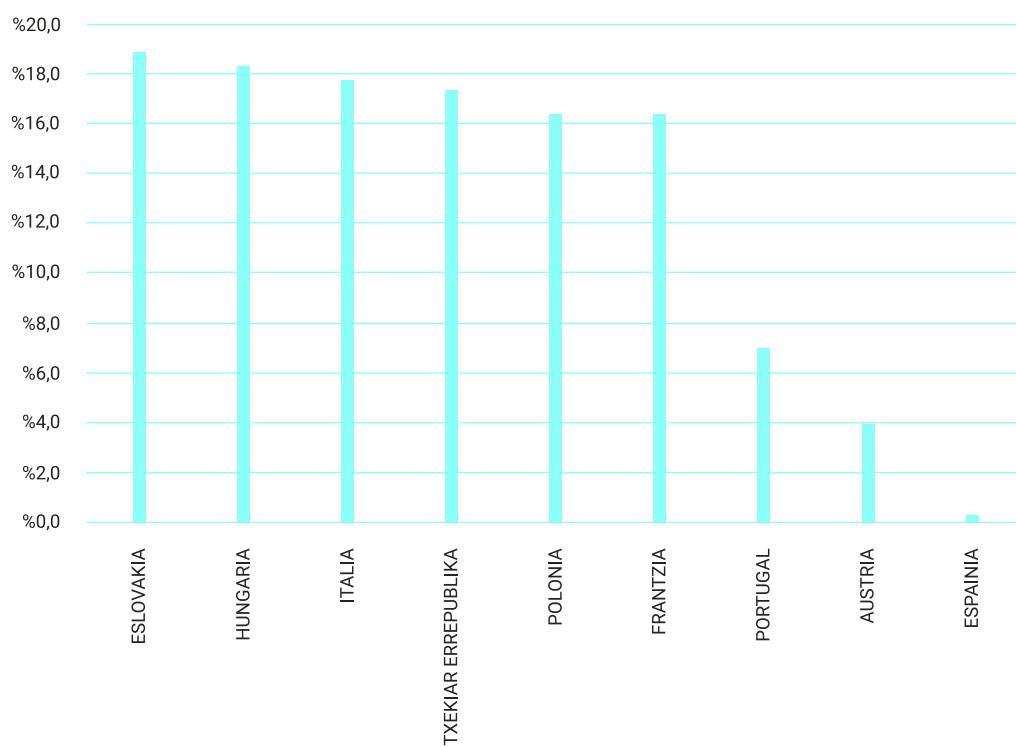
Fitxa horiek jantokiaren arduradunaren esku daude. Gurasoentzako, oso zaila da jatorria ezagutzea, sukaldean prestatzen dituzten lehengaien kantitatea dela eta. Kasu batzuetan, posible da enpresek tokiko ekoizleei erostea lehengaiak, baina ikastetxean ez dituzte datu horiek ezagutzen.

Lehen aipatu dugun bezala, kudeaketa zuzena da nagusi eta bost enpresak egiten dituzten elikagaien erosketak. Hori kontuan hartuta, eskola-jantokietan kontsumitzen diren elikagaien jatorriari buruzko zenbatespen bat egin dezakegu, halako enpresen jardunbide komertzialei buruzko azterketetatik abiatuta. **Batez bestez, sukaldaritza kolektibo eta sozialeko elikagaien % 70 handizkarietara erosten zaizkie eta % 10 baino ez, zuzenean lehen sektoreari.** Hori ez da erosketa publikoan bakarrik gertatzen. Izan ere, nekazariengandiko erosketa zuzena (edo merkaturatze-kanal laburren bidezko erosketa) Estatuan oso urruti dago gure inguruneke beste herrialde batzuetatik.

Horrela, Frantziar, Italian, Txekiar, Hungariar edo Poloniar zuzeneko salmenta egiten duten baserrien ehunekoa³⁰ % 18 inguru da, eta Estatuan, berriz, % 0,3. Horrek esan nahi du kanal horiek hazkunde-potentzial itzela dutela eta erosketa publikoa, merkaturatze-kanal laburrei laguntzeko azpiegiturak garatzearekin batera, motor garrantzitsua izan daitekeela.

³⁰ Datuak ekoizpenaren % 50 edo gehiago salmenta zuzenaren bidez merkaturatzen duten baserrietara dagozkie.

ZUZENEKO SALMENTAKO ESPORTAZIOEN %



Eskola-komunitateeko elikadura-sistema.

2. Ikastetxeetako elikadura-sistemaren inpaktuak. Sistemen arteko konparazioa.

Atal honetan zenbait proiektzio egingo ditugu, hurbiltasuneko eskola-jantoki ekologikoetan oinarritutako ereduak izango lituzkeen inpaktuei buruz (ingurumen-inpaktua, inpaktu sozioekonomikoa, kulturala, pedagogikoa, elikadura-kalitatea eta osasuna), gaur egungo sistema konbentzionalarekin konparatuta. Azterketa honetako beste alderdi batzuekin gertatzen den moduan, diagnostiko zehatza baino (diagnostikoa egitea ez da azterketa honen helburua), agertoki desberdinak sortzea eta inpaktuak kuantifikatzea da xedea, ondorio didaktikoetarako.

2.1. Ingurumen-inpaktuak.

Negutegi-efektuko gasen isurketak.

Elikadura-zirkulazio horren ondorio zuzen bat saihestu egingo litzateke tokiko elikadura-sistemen bidez, alegia, elikagaien garraioari eta zeharkako prozesuei (ontzi eta enbalatzeen ekoizpena; lurzorua artifizialtzea, azpiegiturak eraikitzeak; hozte-sistemak; eta abar) loturiko negutegi-efektuko gasen emisioa. **EAEko elikadura-inportazio nagusiei loturiko garraioak aireratzen duen CO₂ kalkulatu gero, ikusten dugu 65 milioi kg CO₂ aireratzen direla, alegia, Bilbotik Tokiora 40.000 kotxek zirkulatzearen baliokidea.** Emisio horiek xurgatzeko beharko genituzkeen hektareak ere kalkulatu ditzakegu (aztarna ekologiko deritzona). Guztira 36.000 Ha beharko genituzke, hots, Gipuzkoako nekazaritza-azalera erabilgarriaren % 70.

Hortaz, hurbileko elikagaien kontsumoaren, menuak gertu prestatzearen, hozte-prozesuak murriztearen eta ontzi nahiz enbalatzeak murriztearen bidez eskolako elikadura-sistemaren barruan garraio-distantziak murrizten baditugu, negutegi-efektuko gas gutxiago aireratuko lirateke.

Energia-eskaera.

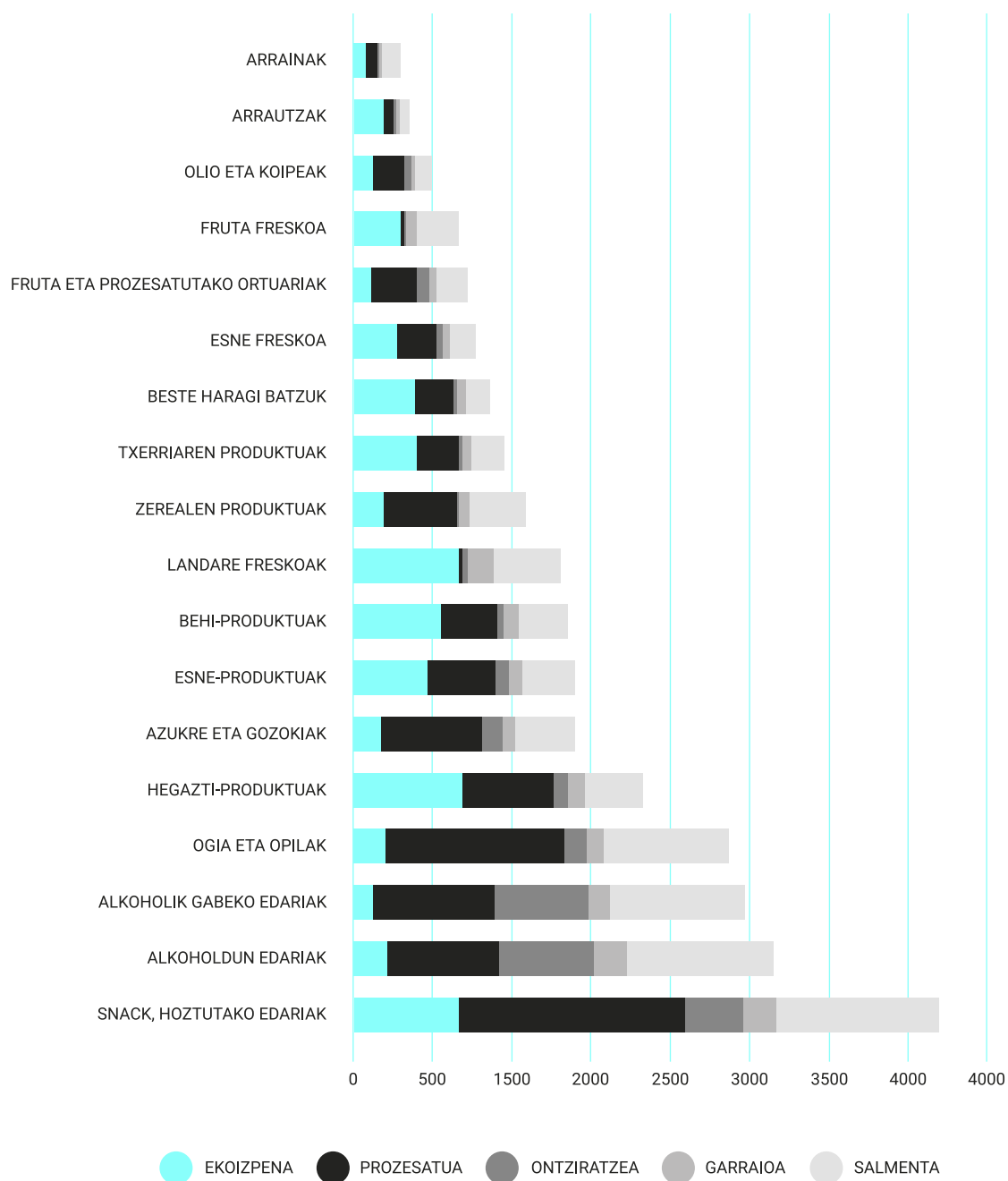
Elikagai kilometrikoei loturiko garraioaz haratago, EAEko egungo elikadura-sistema konbentzionalek dituzten inpaktuak aztertzen jarrai dezakegu, eta hurbileko elikadura ekologikoan oinarritutako erosketa publikoaren bidez sustatutako ereduarekin konparatu.

Energia-eskaeraren eta elikaduraren arteko erlazioak konplexuak dira eta alderdi ugari dituzte. Adierazle ugari bidez (bizi-zikloaren analisisa, aztarna ekologikoa, foodmiles, negutegi-efektuko gasak eta abar) kuantifikatu eta konparatu daitezke inpaktu horiek. Adierazle horiek guztiak erabilgarriak dira, eta alde on eta txarrak dituzte, baina “adierazleen industrian” edo, hobe esanda, “adierazleen tranpan” ez erortzen saiatu behar dugu. Hain zuzen ere, ez dugu utzi behar adierazle perfektua bilatzeak erabaki politiko esanguratsuak hartzea eragozte. Melville-n “Bartleby, eskribatzailea” laneko pertsonaiak etengabe erantzuten zuen moduan, “nahiagoko nuke ez egitea”. Arau bezala, ondoriozta daiteke elikadura-kateko energia-adierazleak zenbat eta gehiago barne hartu, zenbat eta holistikoagoa izan, zenbat eta konexio gehiago hartu kontuan, orduan eta emaitza hobeak eskaintzen dituzte tokiko elikadura-sistemek.

Energia-konparazioetan, energia kantitatez gainera, erabilitako energia mota ere kontuan hartu behar da. Ildo horretan, energia-iturri ez-berriztagarrien erabilerak ikaragarri egin du gora³¹. Zergatik da garrantzitsua elikadura industrialaren petromendetasuna azpimarratzea? Bada, gure kasuan, bi arrazoiengatik: batetik, agortze-prozesuan den energia-iturria delako eta, bestetik, petrolio-jarduera existitzen den jarduera kutsagarrienetako bat delako. Petrolio-produktuen mendeko energia-eskara murrizteak ekintza politikorako motorra izan beharko luke, berez. **Euskal Autonomia Erkidegoan (eta, oro har, mendebaldeko herrialdeetan) nagusi den elikadura-sistemak petrolioarekiko mendetasun handia du, eta hain mendekoak ez diren beste eredu batzuetaranzko trantsizioa egin beharko da, lehenago edo geroago.**

31 http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

ENERGIAREN ERABILERA PERTSONAKO (2002, EEBB)



Elikadura-sistema konbentzionalak petrolioarekiko mendetasun handia du. Petrolioaren erabiltzen da plagiziden edo sintesi-ongarrien ekoizpenean, makinerian, irrigazioan, ekoizpen-faserako beharrezkoak diren materialetan, hondakinen kudeaketa... Petrolioaren erabiltzen da, orobat, prozesatzean, enbalatzean, garraioan, kontserbazio eta manipulazio industrialean, banaketan... **Elikadura-sistema zenbat eta gertukoagoa izan, zenbat eta gutxiago egon prozesatuta eta industrializatuta, eta zenbat eta ekologikoagoa izan, orduan eta txikiagoa izango da petrolioaren eta gainerako energia fosilen eskaera.**

Esaten genuen moduan, egungo elikadura-sistemak (epe labur-ertainean) tentsio handia jasango du, petrolioaren eskuragarritasunaren eta prezioaren harira. Hori errealitate kontrastagarria da. Petrolioaren prezioak gora egiteak eragina du familia-nekazaritzaren biziraupenean eta kontsumorako elikaduren horniduran. Petrolioaren hain dago infiltratuta egungo elikadura-sistemetan, ezen, prezioek gora egiten duten heinean, nekazaritza-errendagarritasunak mehatxu handiak jasaten baititu. **Energia merkea amaitzeak gure elikadura beste norabide batean birdiseinatzea eramango gaitu, eta bide hori da, hain zuzen ere, ekoizpen ekologikoko tokiko elikadura-sistemak jadanik egiten ari direna.** Halako sistemen aldeko apustua, gaur egun, aukera bat da; baina, gutxi barru, derrigorra izango da. Zenbat eta lehenago hasi norabi-

de horretan ibiltzen, orduan eta hobeto. Administrazio publikoek funtsezko rola dute, gainerako eragileekin batera, petrolioaren mende ez dagoen eta erresilientea den elikadura-sistema baterako bidezko trantsizioa sustatzen³². **Elikadura-sistemaren birlokalizazioa premiazko beharra da.**

Petrolio osteko elikadura-sistema baterantzko trantsizioa ez da aukerakoa. Petrolioaren garestitzen den agertoki baten proiektzioek agerian uzten dute honako hau egokitzen hauek gertatzea espero dela:

- (1) Elikadura-ekoizpenean petrolio eta eratorrien erabilera murriztea,
- (2) elikadura-sistemen energia eraginkortasuna eta energia berriztagarriak areagotzea,
- (3) aldaketak elikagaien kontsumo-ereduan eta
- (4) elikagaien garraio-distantziak murriztea.

Adibide gisa, elikagai-kategoria bakoitzaren per capita energia-erabilera zein den ikus dezakegu, elikadu-

³² Erresilientzia: sistema batek, aldatzeak egonik ere, bere osotasun funtzionala mantentzeko duen gaitasuna.

39 IRUDIA



ra-kateko fase desberdinetan banatuta³³. Ikusten dugun moduan, elikagai gehien-gehien kasuan, energia-gastu handiena ez dago ekoizpen-fasean, baizik eta besteetan. Horiek dira, hain zuzen ere, murriztuko liratekeenak egiazko tokiko elikadura-sistemen aldeko apustua eginez gero, eta ez soilik kilometro-murrizketaren aldekoa; alegia, prozesatze, garraio eta manipulazio gutxiago egingo balitz, eta elikagai-oinarri fresko, sasoiko, tokiko eta bertako giza nahiz natura-baliabideak erabiliko balira (larreak, lurra, klima, bioaniztasuna, ezagutza...). [38. Irudia]

Nekazaritza-jarduera elikagai-ekoizpenaren erdigunean egon arren, etapa bat gehiago baino ez da, egungo elikadura-sistema konplexuaren barruan. Energiari dagokionez, fase horretan nekazaritza-sistemari loturiko energia guztia- ren bosten bat baino ez du kontsumitzen³⁴.

Eta, zer gertatzen da gainerakoarekin? EAEko eskola-jantokietako elikadura-sistema ezaugarritzean azpimarratu dugun moduan, oro har, elikagai bat ekoizten denetik oraera- ramaten dugunera arte, elikagaiaren bizi-zikloa osatzen duten zenbait fase bereiz daitezke:

- Ekoizpena: nekazaritza, abeltzaintza eta arrantza eta beharrezko input-ak.
- Bitarteko eragiketak:
 - Garraioa: elikagaiak ekoizteko beharrezko elementuak (haziak, ongarriak, pentsuak eta abar); lehengaiak, prozesatuko diren tokira; elikagaiak salmenta-establezimendura eta / edo kontsumitzai- learengana.
 - Prozesatzea eta enbalatzea: elikagaiaren transfor- mazioa eta aurkezpena.
 - Banaketa eta biltegiatzea: ekoizpen- eta prozesat- ze-tokietatik salmenta-puntuetara.
- Kontsumoa: elikagaiaren azken helmuga, etxe, jatetxe eta ostalaritzan (hondakinak barne).

Eskola-jantoki konbentzionalen kasuan, elikagaien es-

kema deskribatu berri dugunaren antzekoa da eta, beraz, baita etapa bakoitzari loturiko energia-inpaktuak ere³⁵: [39. irudia]

Elikadura-katean tarteko faseak egoteak edo ez egoteak (eta horien ezaugarriak) zehazten dute zer zirkuitu mota eratuko den, zirkuitu labur eta sinpleetatik hasi eta zirkui- tu luze eta konplexuetaraino. Ikusten dugun moduan, **os- talaritza-sektorea ez da geratzen elikadura-kate nagusitik kanpo**. Katearen erdiko eta bukaerako elementuek ere kon- trolatzen dute: lehen nekazaritza-industria genuen tokian, orain zenbait handizkari mota aurkitzen ditugu; eta lehen banaketa genuen tokian (supermerkatuak) orain enpresa handiak aurkitzen ditugu. Bi kasuetan, lehen sektorearen partaidetza txikia da, eta kate labur edo hurbilen present- zia, orobat tokiko elikagaien erabilera, salbuespena dira.

Hitz egin dugu jada ekoizpen-faseari buruz. Bitarteko eragiketei dagokienez, prozesatze- eta enbalatze-faseetan, nekazaritza- eta elikadura-sistema industrialean ohi- koa da elikagaiak, kontsumitzaileengana heldu aurretik, zenbait prozesu jasatea (desiragarriago bihurtzeko, bizitza luzatzeko, errazago garraiatzeko eta kontsumo-erosota- suna handiagotzeko, esate baterako). Elikagai industrial guztiak, baita freskotzat hartzen ditugunak ere (adibidez, frutak edo berdurak), nolabait prozesatu dira. **Gaur egun, biziki prozesatutako elikagaiak dira munduko guztizko janari-salmenten hiru laurden**³⁶. Fase horretan, funtsean, garbiketa, nahasketa, kontserbazio eta enbalatzea egiten dira. Eragiketa bakoitzerako, energia-kontsumo gehigarria behar da, zenbait faktoreren arabera izango dena, hala nola: erabilitako makineria, tratamendua, enbalatzeko erabiltzen diren materialak, eskala eta abar. Gaur egun, elikadura-industriaren barruan, elikagaiak kontserbatzeko eta prozesatzeko energia-inputak oso esanguratsuak dira, guztizko energia-kontsumoaren barruan. Nolanahi ere, elikaduren maneiatze mekanikoa (elikagaiak nahastea, industria artean garraiatzea edo moldatzea) kontsumitu- tako energiaren % 20ra ez da heltzen, eta **energia-kontsu- moaren zati handiena elikagaiak kontserbatzeko eragike- tetan kontzentratzen da, hala nola lehortzean, izoztean edo berotzeko tratamendu termikoetan**³⁷.

35 http://www.mercasa.es/files/multimedios/pag_050-057_funcion-depar- tamento.pdf

36 Earth Policy Institute

37 Farm costs and food miles: An assessment of the full cost of the UK weekly food basket [2005]. Pretty, J.N. Ball, A.S. Lang, T. Morison, J.I.L. www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919205000059

33 http://web.mit.edu/dusp/dusp_extension_unsec/reports/polenske_ag_ energy.pdf

34 Food and Water Watch

Ontziratzea ere elikagaiak prozesatzeko mekanismo nagusietako bat da. Gaur egun gehien erabiltzen diren materialak plastikoak (porexpana, polietilenoa, polipropilenoa), kartoiak, beira, aluminioa eta altzairua dira. Enbalatzeak energia-gastu gehigarria dakar, baita baliabide-kontsumo handia ere, erabiltzen den materialaren arabera. Aurrerago zenbait datu ikusiko ditugu.

Bi elikadura-sistemaren energia-inpaktuak aztertzen eta kuantifikatzen dituzten ikerketa pare bat ikusiko ditugu. Horietan, ez da soilik garraioa aztertzen, alegia, elikadura-sistemako gainerako etapa guztiak ere kontuan hartzen dira. Ingenieros Sin Fronteras (ISF) erakundeak egindako ikerketa bikain batean, lau elikagai aztertu ziren (sagarra, tomatea, txerri-haragia eta esnea), bi elikadura-kate desberdinetan: bata kate konbentzional globalizatutzat har genezake eta, bestea, ekologikoa eta hurbilekoa³⁸.

Azterketak ondorioztatzen du elikadura-sistema industrialak tokiko ekoizpen eta ekoizpen ekologikoan oinarritutako sistema batek baino bost bider energia gehiago kontsumitzen duela. Hortaz, ariketa didaktiko bat egin dezakegu, eta imajina dezakegu gure dirua balio ekologikoetan oinarrituta balego (ekoeuroak, adibidez), erraza (eta harrigarria) izango litzatekeela bi sistemen kostu erreala ulertzea. Ikus ditzagun ikerketa honek eskaintzen dituen eresketa-saskien zenbait adibide.

Saltoki handi batera joango bagina sagarrak erostera, kiloko prezioa 13 eurokoa izango litzateke kostu erreala (ekoeuroak) kontuan hartuko bagenu; merkaturatze-zirkuitu laburren bidez erosiko bagenu, berriz, kiloko prezioa 3 euro izango litzateke. El Ejidon (Almería) modu konbentzionalan ekoiztutako tomate kilo bat Bizkaian nekazaritza-eredu ekologikoarekin ekoiztutako tomateekin konparatuz gero, kostu errealean arteko diferentzia (egindako kilometroez gaindi) ekoizteko moduan dago. Tomate industrialen kiloa 11 eurotan erosiko genuke eta tomate ekologikoak askoz merkeagoak izango lirateke: 2 euro, kiloa. Azkenik, tokiko ganadutegi txiki baten eta txerri-ekoizpen industrialaren arteko diferentziak ikusiko ditugu. Lehenean, animaliak hazteko bertan ekoiztutako aleak erabiltzen dira eta, bigarrenean, pentsurako beharrezko lehengaiak inportatzen dira (ga-

ragarra, artoa, basartoa eta soja). Lehen aukeran, txerriki kilo batengatik 7,5 ekoeuro inguru ordainduko genituzke eta haragi industrialarengatik, berriz, 24 ekoeuro baino pixka bat gehiago. [40. Irudia]

EAEko sagar, tomate, txerri-haragi edo behi-esnearen ekoizpen guztia ekologikoa balitz energiarekin zer gertatuko litzatekeen ikus dezakegu. [41. Irudia]

Ikusten den diferentzia hau da: elikagai kilo bakoitzeko energia-eskaeren gurutzatzea, gehi bakoitzean egindako barne-ekoizpen desberdinak. Horrela, adibidez, txerri-haragiaren barne ekoizpena txikia denean, sistema konbentzionaletik sistema ekologikora pasatzeko energia-aurrezteak askoz txikiagoa da esnearen kasuan baino.

Azken emaitza, diferentzia horiek batzen direnean, honako hau da: **EAEko hiru produktu horien egungo ekoizpena ekologikoa balitz, 125 milioi kwh aurreztuko lirateke**. Zifra hori hobeto ulertzeko, EAEko etxeetako elektrizitate-kontsumoarekin konparatu dezakegu. Hala, elikagai horiek eredu ekologikoarekin ekoiztuz gero aurreztuko litzatekeen elektrizitatea EAEko etxe guztietako astebeteko kontsumoari dagokio. Esnearen kasuan, EAEko egungo ekoizpen konbentzionalaren eta eredu ekologikoaren arteko energia-kontsumoko diferentzia EAEko etxe guztietako hiru eguneko elektrizitate-kontsumoaren baliokidea da. Edo, adibidez, eredu konbentzionaletik eredu ekologikora igaroz gero, EAEko etxe guztietako astebeteko berokuntza-kontsumoaren baliokidea den energia aurreztuko litzateke.

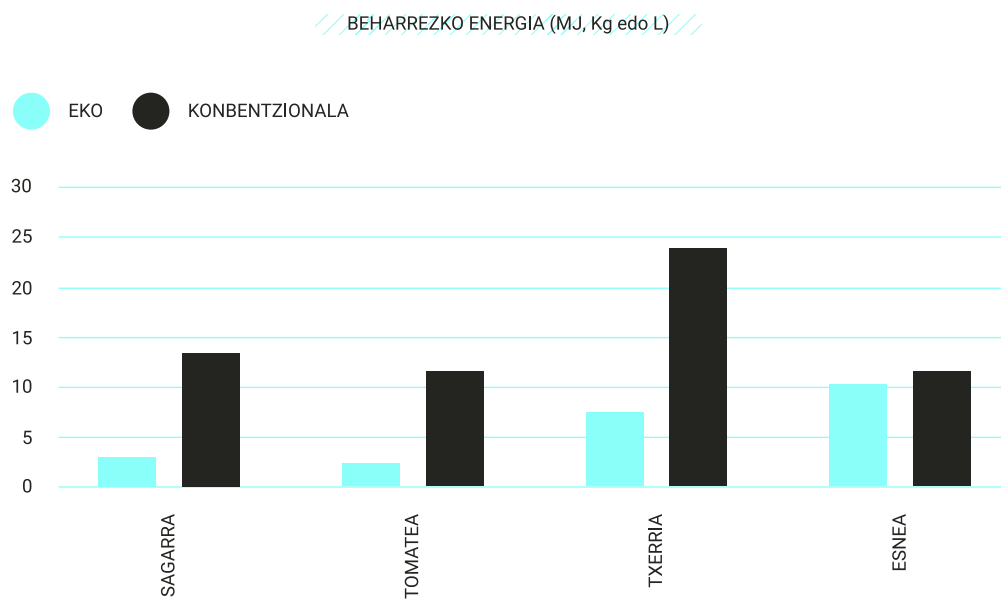
EAEko eskola-jantokiek duten produktu horien eskaera kontuan hartuz gero, ia 10 milioi kwh aurreztuko lirateke. Azterketa egiteko menu orekatua erabiltzen ari garenez, esneki- eta txerriki-kontsumoa askoz baxuagoa da (baita inpaktu totala ere, baina ez inpaktu erlatiboa, elikagai kiloko) fruta eta barazkiena (sagarrak eta toma-teak) baino. [42. Irudia]

Aurreztutako energia Bizkaiko etxe guztietan hiru egunetan kontsumitzen den elektrizitatea da, ia hiru bider.

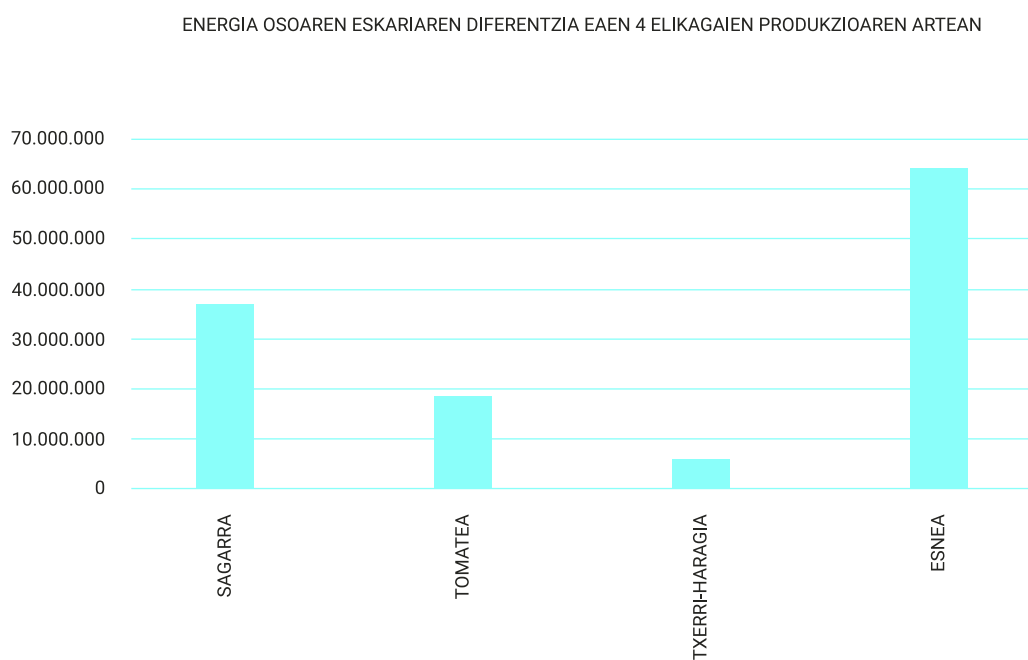
Hortaz, eskola-jantokietan tokiko elikagaiak eta elikagai ekologikoak erabiltzeak energia-kontsumoa murrizten lagunduko luke.

³⁸ Xehetasun guztiak ikus daitezke hemen: http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

40 IRUDIA

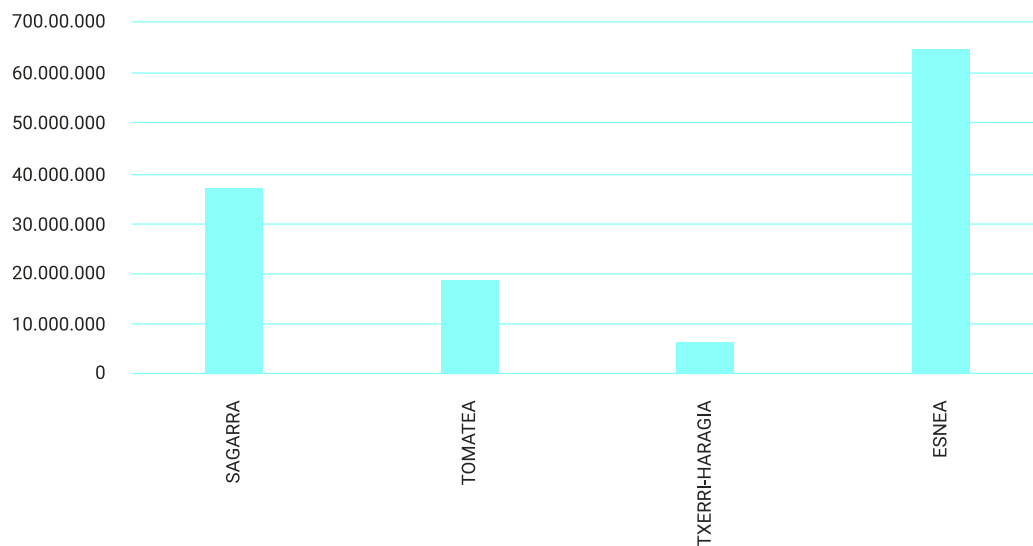


41 IRUDIA



42 IRUDIA

EAEko ESKOLA-JANGELETAKO 4 PRODUKTUEN KONTSUMOAREN ENERGIA ESKARI OSOAREN ARTEKO DIFERENTZIA



43 IRUDIA

EAEko NEKAZARITZA-SISTEMA KONBENTZIONALAREN ERAGINAK INGURUMENEAN



Kutsadura.

Energia-kontsumoaz eta negutegi-efektuko gasak aire-ratzeaz haratago doazen bestelako ingurumen-inpaktuak sistematizatzen saiatuz gero, honako inpaktu hauek ditugu: ur eta lurzoruen kutsadura, lurzoruen erosioa edota osasunaren gaineko aurkako efektuak. Efektu negatibo horiek guztiak ez daude islatuta sistemen emaitzetan, eta kanpo-efektu deritzenak dira.

Erreferentziazko azterketetako batek identifikatu egin ditu distantzia luzeko elikadura-sistemak osatzen dituen nekazaritza intentsibo konbentzionalaren (EAEko eskola-jantokietako egungo elikadura-sistema) litezkeen aurkako efektu horietako batzuk³⁹. Elikadura-erosketa publikoa ekologikoa eta hurbilekoa izanez gero, zalantzarik gabe, kanpo-efektu horiek hobetuko lirateke. Gaur egun, elikadura-sistema konbentzionala honako hauek arduraduna da:

- Uretako pestizidak
- Uretako nitrato eta fosfatoak
- Eutrofizazioa
- Erosioa eta lurzoruen materia organikoa galtzea
- Biodibertsitatea eta paisaia-baloreak galtzea
- Pestizidek giza osasunean dituzten aurkako efektuak
- Mirkoorganismoek giza osasunean dituzten aurkako efektuak
- Azidotzea
- Azaleko uren eta lurpeko uren kutsadura
- Lurzoruen kutsadura
- Lurzorua artifizialtzea (emankortasuna betiko galtzea, trinkotzea, zigilatzea)

Gainera, horiek monetarizatu egin daitezke eta, horrela,

kostua zehaztu eta kanpo-efektu horietako batzuk barneratu. Aipatu dugun azterketan, nekazaritza-ekoizpen industrialaren (eskoletako egungo elikadura-sistemen barruan nagusi denaren) ingurumen-inpaktu negatiboak zenbatzen dira eta diru-balioa esleitzen zaie. Azterketa horretan erabiltzen diren algoritmoak erabil ditzakegu kalkuluak EAEko datuekin egiteko eta eskola-jantoki publikoetako kontsumoa zenbatesteko.

Horrela, ikusiko dugu, eskola-jantokiaren kasuan, eredu-dieta hartuta, kontsumitutako elikagaien faktura ekologikoa urtean 9 milioi eurotik gorakoa izango litzatekeela. Datu hori lortzeko, diru-kostua esleitu da elikagai kilo bakoitzeko, nekazaritza-sistema konbentzionalak sortzen dituen ingurumen-inpaktuengatik. Hori elikagai motaren eta eskola-jantokietan kontsumitutako kantitatearen arabera biderkatu da. Bestela esanda, 9 milioi euro horiek eskola-jantokietan nekazaritza- eta abeltzaintza konbentzional eta kilometrikoa erabiltzen jarraitzeagatik zeharka ordaintzen duguna adierazten du (antibiotiko eta pestiziden aurkako erresistentziari eta gaixotasunei loturiko arazoak; erosioak eragindako ekoizpen-galerak eta abar). Milioika euro dira, eta posible da horiek aurrezteak, bestelako sistema baten aldeko apustua egingo bagenu.

Nabarmentzekoa da pestiziden, nitratoen, eutrofizazioaren eta abarren kutsadura-kostua barneratzeko ariketa dela, baina elementu horietako asko ez liratekeela monetarizatu behar (edo ez behintzat, soilik monetarizatu). Izan ere, jakina, ingurumena diru-balioaz baino askoz haratago doa. Baina egia da egoera eurotan adieraziz gero, posible dela inpaktua beste ikuspegi batetik ikusgai jartzea. Kasu honetan, ekoizpen-sistema konbentzionalaren ingurumen-inpaktu kutsatzaileari loturiko aurrezteari buruz ari gara, eurotan.

Halaber, kuantitatiboki eta aipatu txosteneko kalkuluen oinarrian EAEko datuen estrapolazioa eginez, ikus daiteke zer inpaktu kutsatzaile mota den garrantzitsuagoa. Inpaktu garrantzitsuenak negutegi-efektuko gasak aire-ratzeari, biozidak eta antibiotikoak erabiltzeari (bakterio-erresistentziak sortzen dira), pestizidak erabiltzeari eta bioaniztasuna galtzeari dagozkie. [43. Irudia]

Azken eragiketa batean, ingurumen-kostuak EAEko eta eskola-jantokietako oinarritzko elikagai-saskian barne hartzeak eurotan dakarren gainprezioa kalkula dezakegu.

Produktu bakoitzaren prezio-igoerak gure kontsumora estrapolatuta, ikus daiteke ekoizpen konbentzionalaren

³⁹ Pretty. Farm Costs and Food miles (2005)

kostuak barne hartzen baditugu, gastua % 7 izango litzatekeela. Hori, EAEren zenbaki absolutuetan, 233 milioi euro dira. Ekoizpen ekologikoak ere baditu zenbait kanpo-efektu eta, kasu horretan, gastu-igoera % 1 izango litzateke, hots, 34 milioi euro inguru guztira. Ekoizpen-sistema batetik bestera igarotzeko diferentzia ia 200 milioi eurokoa izango litzateke urtean, elikadura-gastuari dagokionez, hots, urtean 260 euro inguru, familiako.

Eskola-jantokiei dagokienean, ikusi dugu elikagai-erosketaren guztizkoa 20 milioi euro ingurukoa izango litzatekeela. Horrek esan nahi du, **ingurumen-kostuak menuetan barne hartuz gero, urteko elikagai-erosketaren kostua 1,4 milioi igoko litzatekeela urtean.**

Laburbilduz, eskola-jantokietako egungo elikadura-sistemak ingurumenaren eta osasunaren gainean dituen inpaktuek harremana dute negutegi-efektuko gasak aireratzearekin, energia-kontsumoarekin, hondakinak sortzearekin, natura-ingurunea kutsatzearekin (ura, lurra, izaki biziak) eta bioaniztasuna galtzearekin. Inpaktu horiek sistema osoan sortzen dira, ekoizpenetik hasi (petrolioan oinarritutako nekazaritza industrialak, monolaborantza, hazi industrialak, antibiotikoak neurritz gaindi erabiltzea), bitarteko prozesuetatik pasa (elikagai kilometrikoak, ontzi eta enbalatzeak neurritz gaindi erabiltzea, prozesatze-maila altua, hozte-sistemak) eta kontsumoraino (hondakinak sortzea, baliabideak neurritz gaindi kontsumitzea, xahutzea). Adierazle horiek hobetu egin daitezke, hurbileko elikagai ekologiko, fresko edo prozesatze-maila baxukoak kontsumitzean oinarritutako tokiko elikadura-sistemaren bidez, non erabiltzen diren ontzi eta enbalatze kantitatea murrizten baiten eta kontsumoa kontrolatzen baiten, hondakinak eta elikagai-xahutzea murrizteko.

2.2. Inpaktu sozioekonomiko eta kulturalak.

Lehen inongoak ez diren elikagaiak (nowhere food), elikadura-sistema globalen bidez lortzen direnak, aipatzen genituen, baita somewhere food elikagaiak ere, tokiko elikadura-sistema alternatiboen bidez lortzen direnak. Elikadura-sistema globalaren aurrean, orotariko jardunbideak dituzten elikadura-sare alternatiboak agertzen dira. Horiek elikadura-kateko eragile desberdinek sustatzen dituzte eta EAEn nagusi diren elikadura-egituren gainean ere inpaktu desberdinak dituzte. Alternatibo etiketaz haratago, sare horien heterogeneotasuna dela eta, ez da erraza kontzeptualizatzea. Baina sare sortuberri horien ezaugarri komuna da nekazaritza- eta elikadura-sistema konbentzionaletik (globalizatua) sistema (bir) lokalizatu baterako trantsizioa egiten dutela. Birlokalizazio horrekin, ekoizpen eta kontsumoaren arteko birkonexioa, balioen birdefinizioa eta balio erantsiaren birbanaketa lortuko lirateke, oinarritzko helburu gisa.

Tokiko elikadura-sistemei esker, posible da elikadura-katean boterea hobeto banatzea, modu bidezko eta orekatuagoan (ez dute hori bermatzen, baina konbentzionalek baino baldintza hobeak sortzen dituzte, hori lortzeko). Azken batez, **elikadura-sistema egiazki demokratizatzea ahalbidetzen dute, erabakiak hartzen diren gunek (zer laboratzen den, nork, zer preziotan merkaturatzen den eta abar) askoz hein handiagoan oinarritzen direlako ekoizpen- eta kontsumo-faseetan**, sistema konbentzional oligopolikoan ez bezala, hor bitarteko faseek baitute kontrola⁴⁰.

Termino hori erabiltzen da (birlokalizazioa) elikagaian beren ingurune natural eta sozialean birsustraitzeko dinamika barne hartzen duelako, hurbileko harremanak eta konektibotasuna sustatzen⁴¹.

Aurreko atalean zenbait ingurumen-onura ikusi ditugu, baina elikadura-burujabetzan oinarritutako tokiko

40 Informazio gehiago nahi izanez gero, honako artikulua hau kontsulta daiteke, adibidez: www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin_ECQS/35/quien-decide-precio-alimentos_F_GARCIA.pdf

41 di Masso (2012) Redes alimentarias alternativas y soberanía alimentaria. Posibilidades para la transformación del sistema agroalimentario dominante.

elikadura-sistemek⁴² zenbait abantaila potentzial dituzte esfera sozioekonomikoan ere.

Batetik, elementu ekonomizista / monetarioak ditugu, alegia, tokiko ekonomientzako diru-sarrera handiagoak eta nekazaritza-sektorearentzako diru-sarrera handiagoak.

Diru-sarrera handiagoeekin, lanpostu kopurua handitu daiteke eta, hortaz, nekazaritza-sektorean eta tokiko sistemetan sortzen diren konexio ekonomikoetan lana dinamizatu daiteke. Halaber, kontsumitzailearentzako, prezio hobeak lortzeko aukera agertzen da.

Abantaila sozialen bigarren multzoa ere garrantzitsua da, nahiz eta kuantifikatzen zaila izan, eta esfera soziokulturalari dagokio. Zenbait elementu jasotzen ditu, hala nola: lotura soziala, birsozializazioa, elikadura-kultura, informazio soziala, partaidetza eta demokratizazioa edota gobernantza- eta inklusibitate-forma berriak. Elementu horiek guztiak biziki garrantzitsuak dira gizarte kohesionatu, berdintasunezko, bidezko eta jasangarriagoetarako bidea egingo badugu. Hau da, toki mailan elikadura-sistema aldatzen badugu, pieza asko jartzen dira martxan, diru-sarrerak edo lanpostuak areagotzeaz haratago: lurraldeko egitura soziokulturalak mugitzen dira eta objektiboki hobetzen dituzte. Aldaketa horren adibide ugari daude, elikaduraren oinarria tokikoa izan

⁴² Elikadura-subiranotasuna: "(...) herrien eskubidea da elikagai nutritiboak eta kulturalak egokiak, eskuragarriak izatea, modu jasangarri eta ekologikoan ekoizitakoak, eta herrien eskubidea da beren elikadura- eta ekoizpen-sistema aukeratzea. Horiek elikadura-sistema eta -politikaren erdigunean jartzen ditu elikagaiak ekoizten, banatzen eta kontsumitzen dituzten pertsonak, merkatuen eta enpresen eskakizunen gainetik. Etorkizuneko belaunaldiaren interesak defenditzen ditu eta kontuan hartzen ditu. Merkataritza libre eta korporatiboak, eta egungo elikadura-erregimenaren aurka egiteko eta hori deuseztatzeko estrategia eskaintzen ditu, elikadura-, nekazaritza-, artzaintza- eta arrantza-sistemak tokiko ekoizle kudeaketakoak izan daitezen bideratzeko. Elikadura-burujabetzak tokiko ekonomiak eta tokiko merkatuak lehenesten ditu, eta boterea ematen die nekazariei, familia-nekazaritzari, artisau-arrantzari eta artzaintza tradizionalari. Orobat, elikadura-ekoizpena, banaketa eta kontsumoa jartzen ditu ingurumen-jasangarritasunaren eta jasangarritasun sozial eta ekonomikoaren oinarrian. Elikadura-burujabetzak garraio gardenak sustatzen du, herri guztientzako diru-sarrera duinak bermatzen ditu eta kontsumitzaileek beren elikadura eta nutrizioa kontrolatzeko duten eskubidea bermatzen du. Gure lurak, lurraldeak, urak, haziak, ganadua eta bioaniztasuna eskuratzeko eta kudeatzeko eskubideak elikagaiak ekoizten ditugunon esku daudela bermatzen du. Elikadura-burujabetzak erlazio sozial berriak sortzen ditu, gizon eta emakueen arteko, herrien arteko, arraza-taldearen arteko, klase sozialen eta belaunaldiaren arteko opresio eta desberdintasunetatik aske". Deklarazioa: Nyéléni, Selingué, Mali 2007.

dadin zenbait urtez lanean jardun duten eremuetan⁴³. Bigarren abantaila multzotik hasten bagara, honako hauek aurkitzen ditugu⁴⁴:

Alderdi soziokulturalak: erlazioa, informazioa, partaidetza eta gobernantza.

Txosten honen sarreran, erlazioa, informazioa, partaidetza, justizia ekonomikoa eta antzeko alderdiak aipatu ditugu.

Lehen alderdi horri dagokionean (erlazioa), tokiko merkatuek ahalmen handiagoa dute ekoizleen, prestatzaileen, kontsumitzaileen eta elikadura-katean parte hartzen duten bestelako eragileen arteko ezagutza zuzena sustatzeko, eta horrek komunitate-erlazioak indartzen ditu. **Nagusi den nekazaritza- eta elikadura-sistemaren ezaugarriak anonimatu eta homogeneizazioa dira, eta elikadura-sare alternatiboak, berriz, ekoizpen-prozesuak eta kontsumoa espazio berean birsozializatzean oinarritzen dira. Prozesu hori dela eta, botere-oreka handiagoa eta hobe lortzen da eredu honetan, komunikazio zuzenari dagokionez, adibidez, kostuei buruzko informazioa banatzeko orduan.** Elkarren ezagutza horrek alderdi positibo ugari ditu, hezkuntzatik hasi eta alderdi ekonomikoetaraino, eta konfiantza-erlazioak sortzen ditu. Horrela, tokiko merkatuak zubi gisa jardun dezakete tokiko jarduera ekonomikoaren eta elkarte-ehunaren artean.

Informazioari dagokionez, tokiko merkatuek ahalmen handiagoa dute nekazaritza- eta elikadura-sistemari buruzko ezagutza- eta hezkuntza-espazioak sustatzeko, eta horiek ahalbidetzen dute erabakiak modu autonomo eta arduratsuan hartzea. **Nekazaritzaren industrian, janari paketatua, biziki prozesatua eta industrialki eraldatua nagusitzen da, eta hori maiz kontsumitzailearen lehentasuna dela pentsatzen da. Baina lehentasun horiek, askotan, desinformazio- eta berreziketza-prozesu baten bidez erroto dira kontsumitzaileengan, halako produktue-**

⁴³ Kontsumo Sozialeko esperientziak, Italian. Horien bidez, 1,4 milioi menu baino gehiago zerbitzatzen dira egunero, tokiko eta hurbileko erosketan oinarrituta, administrazio publikoaren mendeko jantokietan.

⁴⁴ Hemendik hartua: "Identificaci i topologia de les possibilitats per al Comer de Circuit Curt", (Binimelis i Descombes 2010)

kiko lehentasuna izan dezaten. Publizitatea eta marketina biziki tresna eraginkorak dira horretarako. Hain zuzen ere, kalkulatzen da, Estatuan, telebistako publizitatearen laurden bat elikagaiei buruzkoa dela.

Laburki bada ere, merezi du azpimarratzea informazioa zeinen garrantzitsua den, genero-desberdintasunak eta elikadura erlazionatzen dituzten alderdietan. Lehen publizitatea eta horrek gure elikadura-jokabidea goitik behera baldintzatzen duela aipatu dugu, eta gauza bera esan dezakegu elikagai-publizitatearen eta generoaren inguruan.

Elikadura-arloko publizitateari eta generoari buruz egin diren azterketa gehienak elikadura-nahasmenduetan zentratu dira (anorexia eta bulimia), eta publizitateak gorputz-irudiari loturiko elikadura-jokabideak nola inpaktatzen eta moldatzen dituen aztertu da. Horrela, deskribatzen da gorputza eta gorputz-irudia garapen psikologikoaren zati direla, haurtzarotik hasita, eta erabakigarriak direla nerabezaroan. Genero-rolen eta edertasun-kanonen presioak efektu kaltegarriak izan ditzake prozesu horietan, eta asaldurak eragin ditzake elikadura-ohituretan, une horretan agerikoak izango direnak, edo aurrerago, osasun-arazo gisa. Halaber, nabarmentzekoa da gure ingurune kulturean gero eta goizago hasten direla itxura fisikoaren inguruko kezak eta gorputz-eredu estetikoaren barneratzea.

Masa-hedabideek gero eta sozializazio-rol garrantzitsua goa dute, egungo gizarte aurreratuetan. Hori dela eta, elikadura-ohituren sorkuntza- eta erreprodukzio-prozesuak gero eta gehiago baldintzatzen dituzte familiaz kanpoko eragileek, hala nola nekazaritza-industria transnazionalak, horren ekoizpen- eta publizitate-estrategiak eta salmenta-estrategiak rol erabakigarria baitute pertsonen elikadura-lehentasunak eratzen. Bestalde, pertsonen elikadura-sozializazioa ezin da ulertu kontuan hartu gabe pertsonen gizartean posizio desberdinak dituztela, orotariko ikuspegi edo jarrerak izan ditzaketela, eta pluralak edota kritikoak izan daitezkeela bereganatutako elikadura-ohitura eta joerekiko⁴⁵.

Erants dezakegu, hurrei zuzendutako elikagai osasungaitzen publizitate masiboarekin batera, hurrei berei zuzendutako publizitate sexista dagoela. **Publizitatearen**

bidez haur eta gazteak elikadura osasungaitza izatera bultzatzen ditugu eta, aldi berean, (askotan iragarki edo kanpaina beraren barruan) genero-desberdintasunak eta horiek sortzen dituzten rolak indartzen ditugu.

Adibidez, Andaluziako Ikus Entzunezko Kontseiluaren (CAA) azterketa batek ondorioztatu zuen hurrei zuzendutako telebista-iragarkien % 77 sexistak, sozialki kontserbadoreak eta pertsona helduen ohituren eragileak zirela, eta publizitate-agentzien beren kode deontologikoa hausten zutela. Azterketa horrek nabarmentzen du publizitate sexista dela gehien ekoizten eta emititzen dena. Horrela, **aztertutako publizitateak zabaltzen duen estereotipo femeninoa mendeko emakume goxo, sentikor, baketsu, otzan eta autonomia gutxikoa da; zabaltzen den estereotipo maskulinoa, berriz, gizon aktibo, sendo, ausart, independente, arduratsu eta bortitzari dagokio**⁴⁶.

⁴⁷1.287 telebista-iragarkirekin, 833 egunkari-iragarkirekin eta aldizkarietan txertatutako 367 iragarkirekin egindako beste ikerketa batean emakumeak publizitatean duen rola aztertu zen. Datuek agerian utzi zuten emakumearen irudia sarriago distortsionatzen zela (rol-estereotipoa) garbiketa- eta perfume-iragarkietan (% 33,4), eta hurrengo postuan elikagai-iragarkiak zeudela (% 13,3).

Elikadura globalizatua ilundu egiten da eta kontsumitzailerentzako ia ezinezkoa da produktuak igaro diren zirkuituak trazatzea. Ildo horretan, pertsona askok ezagutza eta gaitasunak galdu dituzte, kalitatearen dimentsio ugarien inguruan erabakiak hartzeko, edota ez dira jabe dieta orekatu eta sasoiak osasuna hobetzen lagun dezaketela. Zirkuitu laburrei esker, ezagutza horiek ekintza kolektiboen bidez kudeatu daitezke. Horren adibidea da hurbiltasuneko eskola-jantoki edo jantoki ekologikoen proiektu gehienetan elikadura-hezkuntzako jarduerak egiten direla.

Partaidetzaren ardatza ere badago. Elikadura-sistemen osagai ugarien gobernu eta kudeaketan zuzenean parte hartzeko eta, azken batez, hori demokratizatzeko, ahalmena aipatzen du partaidetzak. Gaur egun, ohiko nekazaritza- eta elikadura-sisteman, ekoizleen eta prestatzaileen partaidetza bakarra produktua banatzaile

⁴⁶ http://elpais.com/diario/2007/01/09/andalucia/1168298526_850215.html

⁴⁷ https://eciencia.urjc.es/bitstream/handle/10115/11928/LAURA%20MARIA%20RODRIGUEZ_TFG_NOV-13.pdf?sequence=1&isAllowed=y

⁴⁵ <http://revistas.ucm.es/index.php/HICS/article/viewFile/44233/41795>

eta bitartekariei entregatzea da, eta maiz ez dute jakiten sasoiaren bukaeran zer prezio jasoko duten ere, prezioak finkatuta baitaude eta esku hartzeko oso aukera txikia eskaintzen baitute (edo batere aukerarik ez). Kontsumitzaileen rola, bestalde, zerbitzuaren erosle edo azken erabiltzaile izatera murrizten da. Rol hori, batzuetan, aukeratzeko gaitasun gisa definitu den arren, lehen deskribatu ditugun prozesuek adierazten dute ustezko askatasun hori hasiera batean dirudiena baino askoz ere txikiagoa dela; izan ere, oso produktu mugatuen artean aukeratzera mugatzen da, ez dira ekoizpen- eta bitartekaritza-prozesuak ezagutzen eta ez dira jakiten kateko maila bakoitzak jaso dituen prezioak, adibidez.

Alderdi sozioekonomikoak. Toki-garapena eta justizia ekonomikoa.

Aurreko atalean azaldutakoaz gainera, elikadura-sistema konbentzionalen eta alternatiboen arteko beste diferentzia bat da nolabaiteko justizia ekonomikoa izateko aukera da. Tokiko merkatuen helburu nagusietako bat elikadura-katean zehar balioa birbanatzea, balio erantsia atzitzea eta ekoizpen-kostu errealak islatzea da. Tokiko merkatuei esker, nekazaritza-lursailak ekonomikoki errentagarriagoak izan daitezke eta bertako langileei eta haien familiei

ELIKAGAI EKOLOGIKOEN PREZIOEN IGOERA BATAZ BESTE HOMOLOGO KONBENTZIONALEKIN KONPARATUZ GERO	
JOGURTAK	%92
ARRAUTZAK	%78
JATEKO PASTAK	%68
SALDAK	%55
OLIBA-OLIOA	%43
GURINA	%42
OGIA	%36
ESNE-POSTREAK	%36
ESNEA	%32
MERMELADAK	%30
GAZTAK	%26
KONTSERBA BEGETALAK	%24
BARAZKI ETA ORTUARIAK	%12

bizitza-maila egokia eskain diezaiekete. Nekazaritza-jarduerak bideragarriak izatea gakoa da, nekazaritza- eta landa-ingurunea bizirik mantenduko baditugu. Ildo horretan, azken hamar urteotan, hamar nekazaritza-ustiategi desagertu dira egunean; aldi berean, nekazaritza-errenta errenta orokorraren % 58an kokatu da⁴⁸. Elikadura-sistemaren eredua aldatzea ez da jadanik nekazaritza base-rritarra sustatzeko aukera bat, alternatiba bakarra baizik. Nekazaritza-oinarriko tokiko elikadura-sistemek ez dute bideragarritasuna bermatzen, baina bideragarritasuna lortzeko askoz ingurune egokiagoa sortzen dute.

Horrekin batera, katean atzeranzko justizia lortzearekin batera (ekoizpenerantz), aurreranzko justizia ere badago, eta tokiko merkatuek bidezkoak izan behar dute azken kontsumitzaileentzako ere, produktu ekologikoak, tokikoak eta salmenta zuzenekoak erostea ez dadin izan

errenta baxuagoak dituzten kontsumitzaileak baztertze-ko beste elementu bat. Azpimarratzekoa da, Espainiako datuen arabera, elikadura ekologikoa konbentzionala baino % 35 garestiagoa dela⁴⁹, nahiz eta ehuneko hori produktuaren arabera aldatzen den (adibidez, berdurak merkeagoak dira gaztak edo haragiak baino; datu hori baliokotzat har daiteke, dieta prezio- eta elikagai-barietate horretaz osatuta dagoelako).

Elikagai ekologikoak garestiagoak dira eta ezin ditu mundu guztiak ordaindu (gizon eta emakumeek ere aukera desberdinak dituzte horiek eskuratzeke). Hori agerikoa da, datuei behatzen badiegu. [44. Irudia]

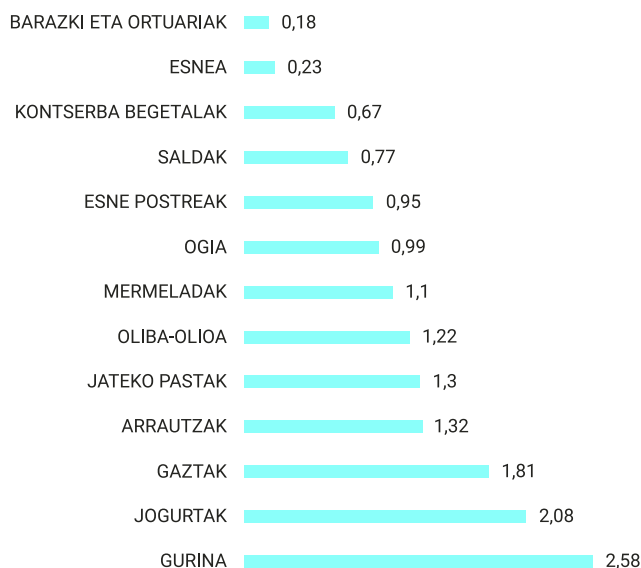
Elikagai ekologikoen batez besteko prezio-igoera, produktu baliokide konbentzionalekin konparatuta.

48 Espainiako datuak

49 Guk egina, Nekazaritza Ministerioaren datuekin

45 IRUDIA

€ DESBERDINTASUNA (kg / L / DOZENA) EKOLOGIKO ETA KONBENTZIONALAREN ARTEAN



Eskuragarritasun-desberdinaren arrazoia, zati handi batean, kostua da. Hala, errenta baxuek zailtasun handiagoak dituzte elikagai ekologikoak erosteko. Eta gogoan izan behar da emakumeen soldatak baxuagoak direla gizonenak baino, lan bera eginda ere, eta lan-baldintza eskasagoak dituztela. Gainera, guraso bakarreko etxeak, oro har, ama bakarreko etxeak izan ohi direla, nagusiki emakumeek osatzen baitituzte (% 82). Horrek are gehiago jartzen du arriskuan elikagaiak erosteko eta gastua egiteko ahalmena.

Elikagai konbentzionala erosi ordez, ekologikoa erositakoan gertatzen den prezio-igoera ehunekotan ikustez gainera, eurotan ere ikus dezakegu (kiloka, litroka edo dozenaka, produktuaren arabera). [45. Irudia]

Oro har, supermerkatuetan aurkitzen ditugun elikagai ekologikoak garestiagoak dira, baina hiru ohar garrantzitsu egitea komeni da.

Lehenik, ikusi behar da elikagai horiek zer heinetaraino diren garestiak, hala behar duelako, edo elikadura-industriak elikadura ekologikoaren egungo target-a aprobeztatzen duelako gainprezioa ezartzeko. Nork eramaten du gainprezio hori? Ekoizpen-sektoreak edo ekoizpenaren eta kontsumoaren artean dauden eragileek? Elikadura ekologikoaren sektorea ez dago sektore konbentzionallean nagusi den logikatik kanpo. Hortaz, galdetu behar dugu: nork zehazten du elikagaien prezioa?

Duela hilabete batzuk, Danone enpresak jogurt ekologikoen linea merkaturatu zuen, "Las dos vacas" izenpean, publizitate-kanpaina sendo baten erdian (baina oso ikusmen ona izan behar da bertan Danone logoa hauteman ahal izateko). Kanpaina horretan, honako hau esaten zuten: "Zoritzarrez, produktu ekologikoak garatzea garestiagoa da. Izan ere, osagai ekologikoak % 200 garestiago izatera irits daitezke". Osagaiak aipatzen dituztenean, imajinatzen dugu esnari buruz ari direla (jogurta esne eta hartzigarriz dago osatuta). Jogurt zehatz horrek bikoitza balio du (0,5 euro), Danone jogurt konbentzionalarekin (0,25 euro) konparatuta. Baina zenbat gehiago ordaintzen zaio esne ekologikoa saltzen duen ganadutegi bati, konbentzionalarekiko? 10-15 zentimo inguru, litroko. Horrek esan nahi du, jogurt bakoitza 0,0125 euro garestitu daitekeela, ekologikoa izateagatik. 0,25 garestitu bada, non daude beste 0,2375 euroak? hau da, gainetik ordaindu dugunaren % 91? Bada behi ekologikoa jetzi duen pertsonaren eta jogurt ekologiko hori jan duen pertsonaren artean. Eta tarte horretan bi elementu baino ez daude: Da-

none eta jogurta saldu duen supermerkatua. Hor dago negozioa, eta ez soilik ustez ekologikoak diren jogurtena⁵⁰, baizik eta, oro har, elikadurarena. **Elikadura-industrian eta banaketa handian dautza, hain zuzen ere, elikaduraren negozioa.** Baina badago gehiago (eta okerrago): bi eragile horiek erabakitzen dute zer ekoizten den, non, nola eta zer preziotan, eta baita zer jaten den, non, nola eta zer preziotan ere. Elikadura-industria handiaren eta banaketa handiaren binomioak du elikaduraren monopolioa (eta esan diezaiotela, bestela, bi normandiar behi zoriontsuen enpresa matrizeari).

Aipatzekoa da VSF Herrien Bidezko Elikadura-k argitaratutako artikulu bat, hemen aurki daitekeena eta hasierako galderari erantzuten saiatzen dena: <http://vsf.org.es/actualidad/dos-menos-uno-dos-quien-decide-el-precio-de-los-alimentos>

Hortaz, elikadura-industriaren sektoreak eta banaketaren sektoreak pisu handia duten elikadura-sistemetan, kontsumitzen den produktu mota eta horiengatik ordaindu behar den prezioa bi sektore horiek zehazten dute. Hori da eskola-jantokien egungo elikadura-sistemaren kasua, enpresek eta horien hornitzaileak baitira pisu handiena duten elikadura-kateko eragileak.

Orri hauen oinarritzko ideia honako hau da: Ba al dago erlaziorik elikagai batengatik ordaintzen dugun prezioaren eta elikagai hori soroan ekoitzi duen pertsonak jasotzen duen prezioaren artean? Bada oso gutxi, edo bat ere ez. Eta hori ez da gure iritzia, datuek eta horien analisiak agerian uzten duena baizik. Eta elikadura konbentzionalerako balio duenak, gora egiten du elikadura ekologiko normatiborako. Eskola-jantokien kasuan, Administrazioak edo dagokion erakunde eskudunak askotan prezio-igoera erabiltzen du argudio gisa, elikagai ekologikoetan eta hurbilekoetan oinarritutako zerbitzua atzeratzeko edo baztertzeko. Kasu askotan prezio diferentzia egon daitekeen arren, horrek ez du esan nahi gorakada hori kudeatu ezin denik (laguntza publikoen bidez, zerbitzuko beste elementu batzuk doituz eta abar). Baina, nolanahi ere, hemen adierazi nahi duguna da, oro har, prezio-igoera hori ezin zaiola egotzi lehengaiaren prezioa igotzeari.

⁵⁰ Espainian saltzen diren Danone jogurt ekologikoak, adibidez, Normandian ekoizten dira, alegia, Madrildik 2.000 kilometrora.

Bigarren galdera da: **nola murriztu daiteke gaur egun elikagai ekologikoengatik ordaintzen dugun prezioa?** Zenbait modutan egin daiteke hori, baina hemen ondo kontrastatuta eta adostuta dagoen modu bati buruz ari-tuko gara. Hain zuzen ere, elikadura ekologikoa zabaldu nahi duten eta egungo elitismoa alde batera utzi nahi duten administrazioek kontuan hartu beharreko lehen puntuetako bat izan beharko luke honek. Eskala txiki eta ertaineko logistikari eta banaketa antolatu eta zentrali-zatuari buruz ari gara. MAGRAMaren arabera⁵¹, **ekoizpe-naren eta kontsumoaren arteko logistika hobetuko balitz, elikagai ekologikoen prezioak % 30 eta % 50 inguru egingo luke behera.**

Eskola-jantokien kasuan, Estatu barruan egin den eskala handiko esperientzia garrantzitsuena Andaluzian dago, Andaluziako Juntak 2003-2008 urte bitartean garatu zuen "Andaluziako kontsumo sozialerako elikagai eko-logikoak" programaren barruan. Ebaluazio-txostenean, ondorioztatzen da programako ikastetxeek elikagaien % 100 programaren barruan kontsumituko balituzte (hori ez zen gertatzen une hartan), menu eta eguneko batez besteko kostua 1,74 eurokoa izango litzatekeela. Kantitate hori erraz ordain dezakete ikastetxeek. Ebaluazio horren arabera, horrek ezeztatu egiten du elikadura ekologikoak menuak garestitzen dituenik eta kontsumitzaileak or-daindu beharreko azken prezioa igotzen denik. Eta kostu doitu horrek, ebaluazioaren arabera, zerikusia du, hain zuzen ere, elikagai ekologikoen merkaturatze-bolumena igotzearekin eta logistika hobetzearekin.

Lehen ikusi dugun moduan, egungo baldintza eta bolume-nekin, elikadura ekologikoa garestiagoa da. Baina ebalua-zio honek (eta beste zenbait azterketak, hala nola lehen aipatu dugun MAGRAMarenak) agerian uzten du egoera hori nabarmen hobetu daitekeela, zirkuitu laburreko elikagai ekologikoen ekoizpen eta kontsumoa zabaltzen bada.

Eta, hirugarrenik, ikusi behar da hemen aztertutako guztia egiazki "eko" al den. Arauen ikuspegitik, produktu ekologikoak identifikatzeko Europar Batasunaren logo-tipo ofiziala daraman produktu guztiek betetzen dute

arautegietan⁵² "ekologiko" izena eraman ahal izateko eskatzen dena. Baina, hala al da, ikuspegi erreal, ideologi-ko eta holistikotik?

Elikadura ekologikoa (ez soilik ekoizpena, baizik eta kate osoa) ikuspegi ideologiko eta global batetik defendatzen dutenak ez daude gustura supermerkatuetan eta gaine-rako banaketa-kanal masiboetan ekologikotzat etike-tatzen diren elikagai askorekin (gehienekin). Europako arautegiak betetzen dituen nekazaritza organikoa urrats bat da norabide egokian, nekazaritza konbentzionalare-kin alderatuta, baina ez ditu beti nekazaritza-ekologiaren printzipioak errespetatzen⁵³, eta ez dira nahastu behar. **Ez du inongo zentzu ekologikorik Estatuko ekoizpen ekolo-gikoaren % 80 esportatzeak eta produktu horiek milaka kilometro egiteak Europako hipermerkatuetako apalak betetzeko.** Halaber, ez du zentzurik pentsu ekologikoak egiteko zuzenean Argentinatik, Brasildik edo Estatu Batuetatik datorren soja edo artoa (hori bai, ekologikoak arau-mailan) erabiltzea. Nekazaritza-ekologiak sustatzen duen elikadura-paradigmaren aldatetarekin ere ez dator bat ekoizpen ekologikoak elikadura-korporazio handiek egitea, nekazaritza-ustiategi handietan, horien asmoa gero eta handiagoa den merkatu-nitxoa okupatzea baino ez baita.

Nekazaritza-ekologiaren xedea egungo elikadura-sistema kapitalista suntsitzea eta elikadura-burujabetzaren para-digmaren alde egitea da. Paradigma berri horretan, neka-zaritzako eta abeltzaintzako ekoizpen-metodoak aldatuko dira, baina baita kate guztia eta osatzen duten eragileen arteko erlazioak ere, nekazaritza baserritarrari eta kont-sumoari erabakiak hartzeko protagonismoa emanez. Egia

51 www.magrama.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/INFORME_Caracterizaci%C3%B3n_de_canales_especialistas_de_venta_de_producto_ecol%C3%B3gico_tcm7-202140.pdf

52 Gaur egun, 2009ko urtarrilaren laz geroztik (data horretan hasi zen aplikatzen), ekoizpen ekologikoa Kontseiluaren 834/2007/EE araudiak, produktu ekologikoen ekoizpenari eta etiketatzeari buruzkoak, arautzen du (2092/91/EEE araudikoa baliogabetzen du), baita honako araudi hauek ere: Batzordearen R(CE) 889/2008 ebazpena, R(CE) 834/2007 ebazpenaren aplikazio-xedapenak ezartzen dituenak, ekoizpen ekologikoari, horren etiketatzeari eta kontrolari buruz; eta Batzordearen R(CE) 1235/2008 ebazpena, del R(CE) 834/2007 ebazpenaren aplikazio-xedapenak ezartzen dituenak, produktu ekologikoak hirugarren herrialdeetatik inportatzeari buruz. <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/la-agricultura-ecologica/>

53 Nekazaritza-ekologia zientzia eta jardunbide multzoa da. Zientzia gisa "zientzia ekologikoa nekazaritza-ekosistema jasangarriak aztertze, disei-natzeko eta maneiatzeko erabiltzean" datza. Horrela, nekazaritza-anizta-suna sustatu daiteke, nekazaritza-ekosistemako osagaien arteko interakzio biologikoak eta sinergia onuragarriak bultzatze aldera, lurzoruen emankor-tasuna leheneratzeko eta laboreen produktibitate eta babesia mantentzeko " (Altieri, 2002).

esan, herritarrek elikadura demokratizatzeko (eta horretaz birjabetzeko) prozesua da, eta ekoizpen ekologiko normatibo guztia ez dator bat ekintza-esparru horrekin.

Elikagaien prezioa zigilu ekologikoa izan ala ez nabarmen aldatzen den moduan, nabarmen aldatzen da, halaber, sal-tokiaren arabera: supermerkatuan, denda tradizionaletan, udal merkatuetan edo, zuzenean, ekoizleei erositakoan. [46. Irudia] Zirkuitu laburretan oinarritutako elikadura, ekoizpen-sistema ekologikoetatik datozen elikagaiak... defendatzen baditugu (eta horixe da, hain zuzen, defendatzen duguna), arazo bat daukagu. Eta arazoa da errenta baxuagoak dituzten pertsonak ezin dutela elikadura mota hau eskuratu, datuen arabera, eta elikagai batek zenbat balio beharko lukeen alde batera utzita, edota prezioa bidezkoa den ala ez alde batera utzita, **tokiko elikadura-sistema alternatiboetako elikagai batzuen prezioa altuagoa da sistema konbentzional globalizatuan eros daitezkeen elikagai industrialena baino. Hori arazoa izan daiteke errenta baxuagoko pertsonentzako eta mugatzailea izan daiteke, ez bada kontuan hartzen inklusioa eta berdintasuna bultzatzen duten proposamenak eraikitze orduan.**

Elikadura ekologikoa eskuratzeko zailtasun handienak dituzten biztanleria-taldeetako bat emakumeena da. Hein handi batean, lehen ikusi dugun bezala, errenta baxuagoak dituztelako (lan ordaindu gutxiago, soldata baxuagoa, lan-baldintza txarragoak eta abar).

Eskola-jantokien kasuan, nahiz eta prezioa araututa egon eta, hortaz, nahiz eta ez litzatekeen diferentziarik egon beharko menuen prezioan errenta baxuagoak dauden auzoetako ikastetxe publikoen eta errenta ertain edo altuak dauden auzoetako ikastetxeen artean, kontuan hartu behar da dagokion ikastetxea zer ingurune sozioekonomikotan dagoen, EAEn hurbileko elikadura-erosketa publikoko programa bat abian jartzeko orduan. Hala, **interesgarria litzateke errenta baxuko eremuetan dauden ikastetxeekin hastea, kontuan hartzen badugu biztanleria horrek zailtasun handiagoak dituela elikadura osasungarria eskuratzeko.**

Produktu bat modu generikoan aztertzen badugu, kontuan hartu gabe ezaugarri desberdineko produktuak izan daitezkeela (ekoizpen-eredua, bariatatea, prestakuntza eta abar), ikusten dugu kasu batzuetan ez dagoela diferentzia esanguratsurik, baina beste batzuetan bai. [47. Irudia]

Harrigarriki, patata, fruta eta barazki freskoek prezio altuagoa dute supermerkatuetan, eta oso prezio lehiakorrak

dituzte gainerako erosketa-kanaletan. Fruta freskoaren kasuan, erosketa zuzena da formatu merkeena. Errenta baxuko pertsonen arazoa ez dira, beraz, elikagai horiek, ikusi dugun moduan, elikadura-gastu osasungarriaren zati handi bat osatzen duten gainerako elikagaiak baizik (esnekiak, haragiak, lekaleak).

Laburbilduz, **tokiko elikadura-sistema ez-elitistak nahi baditugu** (eta hori da, jakina, gure proposamenaren ildo), **ezinbestekoa da elikagai horien ekoizpena erraztea**, horretan diharduten pertsonak ondasunak ekoizpenerako, transformaziorako eta merkaturatzeko (antolamendua, zirkuitu laburreko kanaletarako azpiegiturak) ondasunak (lurra, larreak, ura, haziak, ezagutzak, ikerketa) eskuratu ahal izan ditzaten. Hartara, ekoizpenaren kostua murriztu ahal izango da eta, hortaz, salmenta-prezioa hobetuko da (merkeagoa izango da). **Erosketa publikoak motor eta kapitalizatzaile gisa jardun behar du, elikagai horien ekoizpenean laguntzeko modu eta tokiko kalitatezko elikagaiak kontsumitu daitezen pizgarri gisa.**

Onura sozioekonomikoen beste bloke handi bat zuzenean tokiko diru-sarrerei edo garapen ekonomikoari loturikoak dira. Hemen efektu horren bolumena haztatzeko aukera ematen duten zenbait kuantifikazio eskainiko ditugu.

Zer eskain dezakete merkaturatze-zirkuitu laburrek elikadura-sistemen inpaktu soziokulturalak hobetzeko orduan?

Prezioak ezartzeko orduan botere-harremanak daudenez elikadura-kateko eragileen artean (VIII. eranskina), nekazaritzarako prezio ona lortzeko aukera errealista bakarra, gaur egun, elikagaiak zirkuitu laburretan eta tokiko merkatuetan zirkularaztea da. Hori dela eta, ezinbestekoa da administrazio publikoek ekoizpen- / kontsumo-eredu horiek aldezte eta dinamizatzea, politika publikoen bidez eta erosketa publikoak halako zirkuituetan eginez. Ikusi dugu elikagai alternatiboek prezio altuagoak izateko arriskua dagoela. Gai hori bakanduta tratatzen badugu, eta ez badugu prezioen gaia aurretiaz kontuan hartzen, kontrolatzeko eta laguntza-neurriak hartzeko, errenta baxuak dituzten pertsonak baztertzea eta elikagai alternatiboak elitizatzea eragin dezake. Hori dela eta, tokiko sistema alternatiboen barruan elikagai alternatiboen eskuragarritasuna eta kontsumoa jorratzean, kontuan hartu

behar dira gizarte-desberdintasunak eragozten dituzten mekanismoak eta bidezko eta berdintasunezko harremanak sustatzen dituztenak, orobat kalitatezko elikagaien eskuragarritasuna bermatzea, tokiko elikadura-sistema alternatiboaren zati diren pertsona guztientzako.

Elikadura-sistema konbentzionalaren barruan, hurbiltasuna merkatu-nitxo gisa ikusten da, goraldia izaten ari den merkatu gisa; sistema konbentzionalako logika bera aplikatzen da eta eragile korporatibo berberak jarduten dute. Elitizazioa eta prezio-igoerak egoteko arriskua agerikoa da. Baina horrek ez du zertan horrela izan. Adibidez, **kate konbentzionala erabili ordez kate laburrak erabiliz gero, elikagai ekologikoen azken prezioetan egongo liratekeen murrizketei buruz Nekazaritza Ministerioak berak egindako kalkulu bat dago**. Emaitzak aztertuz gero⁵⁴, ondorioztatzen

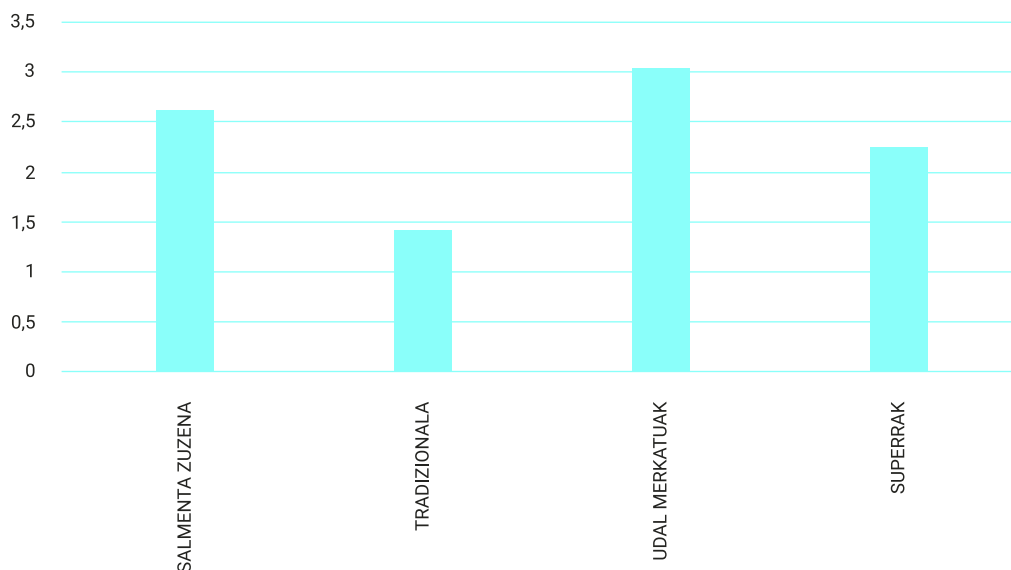
54 www.magrama.gob.es/imagenes/es/Actualizaci%C3%B3n%20Caracterizaci%C3%B3n%20Sector%20P%20Ecol%C3%B3gica-Sept.2012-Informe%20Final%20definitivo%20-Web-.20.11.12_.tcm7-232360.pdf

da "ekoizpen- / merkaturatze-eredu berri horiek erabiliz gero, balio-kateak sinpleago eta eraginkorrago bihurtzeko, ziurrenik % 25 eta % 50 bitartean egingo luke behera produktu ekologiko askoren azken prezioak. Zalantzarik gabe, hobekuntza nabarmen horrek berehala eragingo luke barne-merkatua haztea." **Datu hori bat dator nazioarteko beste datu batzuekin ere, azken prezioaren murrizketa % 10 eta % 60 bitartekoa izango litzatekeela (gainera, ekoizpenari prezio handiagoak ordainduz) adierazten dutenekin.**

Egia esan, ekoiztutako elikagaiengatik prezio hobeak lortzea tokiko merkatuen abantailetakoa bat baino ez da, bai nekazariarentzat, bai kontsumitzaileentzat eta bai tokiko jarduera komertzialerako. Merkatu horiek hazten diren heinean, eta zirkuitu laburren bidez tokian merkaturatzen laguntzen duten instituzio eta azpiegiturak bererrakitzen eta berrantolatzen diren heinean, zeharkako efektu positiboak biderkatu egiten dira. Hori da, hain zuzen ere, administrazio publikoak horien alde egin behar izateko arrazoi bat, sektorearen gaineko efektu biderkatzaile horiek direla eta, hain zuzen ere, ez baita halako efekturik

46 IRUDIA

ELIKAGAIEN BATAZ BESTEKO PREZIOA EROSKETA FORMATUAREN ARABERA (€)



	EKOIZLEARI ZUZENEAN EROSI	SUPERMERKATU+ AUTOZERBITZUAK	DENDA TRADIZIONALAK	MERKATU ETA PLAZAK
ARRAUTZAK	2,85	2,05	2,22	2,74
ESNE LIKIDOA	0,9	0,73	0,89	0,92
ZIURTATUTAKO HARAGIA	9,24	9,53	9,43	10,77
HARAGI FRESKOA	7,1	5,41	5,89	6,85
BEHI-HARAGIA	9,6	8,81	8,41	10,16
OILASKO-HARAGIA	4,88	3,95	4,08	4,42
TXERRI-HARAGIA	6,53	5,55	6,35	6,57
ESNEAREN DERIBATUAK	9,17	3,42	6,42	9,45
JOGURTA	3,39	1,83	2,6	2,35
JOGURT NATURALA	5,15	1,41	3,43	1,86
GAZTA	9,41	7,35	9,48	10,28
GAZTA FRESKOA	7,43	4,98	7,9	8,54
ARROZA	2,01	1,44	1,53	1,85
LEKALEAK	2,85	1,52	2,91	3,59
PATATAK	0,68	0,85	0,6	0,66
ORTUARI FRESKOAK	1,54	1,76	1,43	1,51
FRUTA FRESKOA	1,04	1,37	1,28	1,33
FRUTA ETA TRANSFORM. ORTUARIAK	3,09	2,07	2,78	3,69

egongo eskaera gehiago ez badago. Ez dago behar adina iraun duen eta behar bezain handia den honelako esperientziarik, ondorioak atera ahal izateko. Agian onenetako bat aurretik aipatutako Andaluziako Juntarena da, beraz, merezi du programa horren ebaluazioak jasotzen duena berreskuratzea.

Ondorioetako bat da, hain zuzen ere, Administrazioak salmenta-dinamizatzailerik gisa jarduten duela zirkuitu laburreko sektorean, eta hori Administrazioak berak erosten duenaz haratago doala: "Oro har, ekoizleen % 62,50ek adierazten du Programak zirauen bitartean hornitzen dituzten denden kopuruak gora egin duela; % 87,50ek aipatzen du kutxak etxez etxe saltzen hasi direla; eta % 25 online salmentak egiten hasi da, merkaturatzeko kanal berri gisa."

Beste ondorio bat da tokiko merkatuek egitura hobea izan dezaten oinarriak hobetzen, finkatzen eta ezartzen dituela. Hala, sektorea gehiago eta hobeto egituratzea lortzen da eta hori ezinbestekoa da zirkuitu laburreko sistemak bazterreko elementu izateari utzi eta jeneralista bihurtzeko. "Programan parte hartu duten nekazariak gehien baloratu dituzten alderdiak hauek izan dira: eskariak biltegiatzeko eta prestatzeko instalazioak hobetzea (% 75ak balorazio maximoa eman du); enpleguak gora egitea (% 50ak balorazio maximoa eman du); eta ekoizpen-talde desberdinen arteko lankidetzak gora egitea (% 62,50ek puntuazio maximoa eman du), batez ere produktu-gama osoa kantitate egokietan hornitzeko beharra dela eta." Azken horrek, gainera, labore-aniztasunak gora egitea ere gehien baloratzen den elementuetako bat izatea ekarri du.

Ekoizleek honako interes-puntu hauek ere aipatzen dituzte, Programaren inpaktu sozialaren harira:

- Eremuko nekazariak interesa agertzen dute ekoizpen ekologikoaren inguruan eta Programan sartzen saiatzen dira.
- Herri txikiengan, interes handia dute tokiko eta kalitatezko ekoizpenen inguruan, justizia sozial handiagoa ekartzen dutelako eta ingurumena gehiago errespetatzen dutelako.
- Programan parte hartzeak egonkortasuna ekarri du enpresen ekoizpenera eta enplegura.
- Herriek kontzientzia handia dute ingurumen-gaietan eta landa-garapenean.

Beraz, Andaluziako esperientziak argi uzten du, hain zuzen ere, tokiko elikadura-sistemak eskola-jantokiak hornitzen dituztenean, tartean diren eta lurraldeko nekazaritza-ustategien baldintza ekonomikoek hobera egiten dutela.

Merkaturatze / Kontsumoko zirkuitu laburren zenbait esperientzia EAEen:

Ebaluazio horrez gainera, elikagai-zirkuitu laburren zenbait esperientziari buruzko beste azterketa interesgarri bat dugu, halako sistemak erabiltzen dituzten edota erabiltzen interesa duten EAEko zenbait eragileri egindako elkarrizketekin osatu dena⁵⁵. Hau da horren ondorioetako bat: "Bai ekoizleek eta bai administrazioak argi dituzte salmenta zuzenean merkaturatzearen abantailak, eta gure ustiatzearen dimentsio eta ezaugarriak ikusita (gehienak familia-ustiatzeak dira, produktu jakin batzuk ekoizten tradizio handia dutenak), salmenta zuzen hori egin ahal izateko ezinbesteko elementuak dira: elkartegintza, kasu batzuetan; kontsumo-saski hitzartuak; produktu eta formatuak anizteko beharra; eta salmenta zuzen horiek egin ahal izateko hobeto prestatzea eta moldatzea. Halaber, nabarmentzekoa da tokiko dendek edo saltoki espezializatu txikiak duten rol garrantzitsua, kontsumitzaileengandik nahiz ekoizleengandik gertu daudenak eta, hori bai, prezio duinak negoziatzea ahalbidetzen dutenak."

Tokiko elikadura-sistemei buruz elkarrizketatutako pertsonen zirkuitu laburretan saltzeari buruz adierazten dituzten abantailak edo onurak, lortutako batez bestekoaren arabera, EAE osora estrapolatu daitezke, eta honako hauek dira:

- Marjina gordina hobetzea.
- Bezeroarekiko hurbiltasuna.
- Produktuaren gaineko kontrol zuzena.
- Bitartekari batzuk edo guztiak desagerraraztea.
- Salmentak areagotzea.

⁵⁵ Diagnóstico Regional Euskadi. GUSTUM programarako. Mendinet 2013. <http://www.gustum.org/wp-content/materiales/diagnostico gustum mendinet.pdf>

Aipatu diren beste abantailen artean, honako hauek nabarmentzen ditugu:

- Autonomia kudeaketan eta erabakiak hartzean.
- Bezeroak leial bihurtzea.
- Produktua desberdintzea.
- Ekoizpen-lanaren balorazioa gizartearen eta ekoizlearen aldetik. Produktua birbalorizatzea.
- Ustiatzei mantentzea eta jarraitasuna eskaintzea errazten die.
- Kontsumitzaileen beharrak, eskakizunak eta itxaropenak hobeto aztertzea.
- Paisaia mantentzea.
- Produktuari aurpegia jartzen zaio eta produktu horren emozioak transmititzen dira.

Elkarrizketatutako pertsonentzako, tokiko elikadura-sistemen barrera edo oztopo nagusiak zein ziren ere azertu zen. Eskualde desberdinetan eta elkarrizketa irekien bidez lortutako datuen arabera (EAE osorako ere erabil daitezke), honako hauek dira barrerak edo mugak, garrantzi handienetik txikienera ordenatuta:

- Lege-oztopoak.
- Eskaera-falta.
- Ezarpen-kostua.
- Salmenta-aukerak eta potentziala ez ezagutzea.
- Produktuaren ezaugarriak.
- Ekipamendu-beharrak.
- Administrazio-egitura falta izatea.
- Aldizkakotasuna.
- Ustiatzeiak tamaina txikia izatea.
- Loturiko teknologia konplexua izatea.

Lege-barreraren barruan, osasunari loturikoak dira gehien aipatu direnak. Zatikatzea, ontziratzea eta garraioa ere aipatzen dira, haragiaren kasuan. Araban hiltze-erregulazioak ez egotea azpimarratzen da.

Honako barrera hauek ere hauteman dira:

- Ekoizleek salmenta-kulturarik ez izatea.
- Produktu bakar bat saltzeko zailtasunak.
- Prozesuaren zati baterako aliantzak bilatzeko ohiturarik ez egotea.
- Zirkuitu laburreko nekazaritza-sektorea zentzu zabalean ez ezagutzea, batzuetan salmenta-modalitate hori soilik azokekin identifikatzen delako.

Azkenik, zirkuitu laburrean eta salmenta zuzenean egoteko gehien aipatzen diren arrazoiak hauek dira: produktuaren errentagarritasuna hobetzea eta arriskua salmenta-kanalen artean dibertsifikatzea.

Salmenta zuzena erabiltzean interesik ez dutenen arrazoi nagusiei dagokienez:

- Konforme daude ezagutzen eta erabiltzen duten zeharkako salmenta-kanalarekin, ekoizpena salduta dutelako.
- Asteko azokek eskuragarri duten denbora okupatzen dute eta salmentak ez dira onak.
- Mugatuta daude, ustiatzearen tamainarengatik eta dedikazio handiagoa beharko luketelako.

Merkaturatze eta kontsumorako zirkuitu laburrei buruzko beste azterketa eta esperientzia batzuk:

Europar Batasunak finantzatutako azterketa batek adierazten du merkaturatze-kate laburrak direla landa-garapenerako forma garrantzitsu eta onuragarrienak⁵⁶. Oro har, beste edozein jarduerak baino enplegu gehiago sortzen dute, beste jarduerak baino diru-sarrerak gehiago ekartzen dituzte eta baita beste jarduerak baino

⁵⁶ <http://enrd.ec.europa.eu/enrd-static/fms/pdf/3E989F15-DBB7-D377-4D95-796A97416053.pdf>

diru-balio erantsi handiagoa ere. Azterketa horren arabera, **elikagaiak merkaturatzeko kate laburren balio erantsiak eurotan egiten duen gorakada guztizkoaren % 6,4 eta % 1 bitartekoa da, eta Estatuaren kasuan, % 1,5ekoa. Ratio hori EAEra aplikatuz gero, euskal nekazaritzaren balio erantsiak hiru milioi eurotik gora egingo luke gora.**

Hori kuantifikatzen saiatzen diren⁵⁷ zenbait analisi daude:

- Efektu biderkatzailea: Azterketak adierazten du lan-detxe-merkatuan gastatutako dolar bakoitzeko, 0,58 dolar sortzen direla zeharka (1,58ko efektu biderkatzailea). Egindako antzeko beste azterketa batzuk 1,41 eta 1,71 bitarteko faktore biderkatzaile baliokideak ematen dituzte. Edozelan ere, kontuan hartu behar da, sistema horiek hazten diren heinean, elikadura-sistema industrialeko beste enplegu batzuk behera egitea, eta honelako analisiak egitean batuketa eta kenketa horiek hartu behar direla kontuan.
- Konparazio-azterketa handienetako bat New Economics Foundation-ek (NEF⁵⁸) egin zuen Ingalaterran. Azterketa horrek ondorioztatzen du **udal merkatuetan eta elikadura-zirkuitu laburretan oinarritutako sistema batek supermerkatuetan oinarritutako sistemak baino bi aldiz lanpostu gehiago sortzen dituela**, eta desberdintasun bakarra ez dela kopurua, baizik eta baita lan mota eta, batez ere, lan-ekosistemaren erresistentzia, erresilientzia... ezaugarriak ere. NEFen azterketa horretan bertan tokiko elikadura-sistemei loturiko negozioen aukera eta aniztasun itzela agertzen dira.
- Beste azterketa batek dio zirkuitu laburreko eskema batean gastatzen diren 10 liberako, 25 libera sortzen direla tokiko ekonomian, eta 14 libera, berriz, supermerkatu-eskemak.
- Supermerkatuan edo tokiko denda batean egindako erosketek mekanismo desberdinak jartzen dituzte abian, eta konexio horiek tokiko ekonomia oztopatze-ko edo sustatzeko gaitasuna dute. Horrela, supermerkatuan gastatzen dugun euro bakoitzeko, erdia baino ez dugu sortuko tokiko ekonomian, familia-denden eskeman gastatu bagenu baino. Azterketa horrek,

gainera,⁵⁹ adierazten du Erresuma Batuko biztanle, turista edo lan-bisitari bakoitzak egungo gastuen % 1 aldatuko balu tokiko ondasun eta zerbitzuengatik, urtero 65 milioi euro sartuko liratekeela, guztira, tokiko ekonomian.

Balio zehatzak desberdinak izan arren, datuek adierazten dute, tokiko ekonomia dinamizatu nahi badugu, ekoizle / prozesatzailea / banatzaile globalaz bestelako formatuen aldeko apustua egin behar dugula.

Horietako datu batzuk hartuta, konparazio-ariketa bat egin dezakegu, gauzak azaltze aldera.

- EAEn 4.000 euro gastatzen ditugu etxeko elikagaientan, eta ia 1.500 euro per capita. Erosketa horiek supermerkatuan egiten ditugu aldien % 72an eta % 18,9an baino ez, denda tradizionaletan. Lehen aipatu ditugun konbertsio-faktoreetako batzuk aplikatzen baditugu, honako hau aurkituko dugu:
 - Efektu biderkatzailea. Guztira, denda tradizionaletan egindako erosketek 950 milioi euro sortzen dituzte, zeharka, EAEn, 1.600 euro familiako, alegia.
 - EAEko denda tradizionaletan egiten ditugun erosketek ia 1.500 milioi euro sortzen dituzte tokiko ekonomian. Erosketa horiek berak (gogoan izan dezagun erosketen % 18,9 direla) supermerkatuan egin bagenu, tokiko ekonomiarako 800 milioi euro baino pixka bat gehiago sortuko genituzke, hau da, 650 milioi gutxiago. Familia batek supermerkatuan egingo balitu orain arte denda tradizionaletan egin dituen erosketak, 840 € gutxiago sortu lituzke ekonomia lokalarentzako. **Toki batean edo bestean erosteak inpaktu zuzena du, ez soilik dagokion enpresan, baizik eta baita bizi garen tokian eta horretako ekonomian ere.**
 - Ariketa hori bera alderantziz egin dezakegu. Supermerkatuetan gastatzen dugun diru guztia denda tradizionaletan gastatuko bagenu, 3.800 milioi euro estra irabaziko lituzke tokiko ekonomiak, eta familia bakoitzak 6.500 eurotik gora sortuko lituzke.

⁵⁷ http://www.sustainweb.org/pdf/afn_ml_p2.pdf

⁵⁸ http://www.pluggingtheleaks.org/downloads/ptl_handbook.pdf

⁵⁹ http://www.sustainweb.org/pdf/afn_ml_p2.pdf

Ariketa bera egin dezakegu EAEko eskola-jantokietako elikagai-erosketa publikoaren zenbatekoarekin:

- Efektu biderkatzailea: eskola-jantokietako erosketa guztiak tokiko elikadura-sistemen bidez egingo balira, 35 milioi eurotik gora sortuko genituzke zeharka.
- EAEko eskola-jantoki publikoetako erosketak zirkuitu laburretan egingo balira, tokiko ekonomiara 20 milioi euro estra ekarriko lirateke, elikadura-kate globaletan egitearekin konparatuta.

Orain arte azaldutakoaz gainera, tokian enpresa-sare aberrats, aktibo eta dinamikoa egoteak ere ondorio zuzenak ditu tokiko finantzetan bertan ere. Finantza horiek, jakina, tokiko elikadura-sistemen onura sozialei (gizarterako) buruzko aurreko puntura garamatzate berriro ere.

2.3. Elikadura-kalitatearen eta osasunaren gainerako inaktuak.

Fruta eta berduen nutrizio-kalitateari eragiten dioten faktore guztiak (elikagai mota eta barietatea, ekoizpen-metodoa, uzta osteko maneia, biltegiatzea, presatzea eta antolatzea) berdin aplikatzen zaizkien arren tokian ekoizitako eta globalki ekoizitako nekazaritza-produktu guztiei, baina tokian ekoizitako produktuak aukeratzen badira elikadura-beharrek estaltzeko, ikusiko dugu horiek nutrienteak hobezin mantentzeko potentzial handiagoa dutela.

Aniztasuna: Fruta eta berduen bariedade konbentzional gehienak, lehenik eta behin, errendimenduarengatik (kg/Ha), hazkunde-tasarengatik eta distantzia luzeko garraioak jasateko gaitasunarengatik aukeratu dira. Zoritzarrez, ekoizpen-elementu ekonomiko batzuetarako onak diren ezaugarri horiek, kostu bat dute: kalitate nutrizionala. **Tokiko elikadura-zirkuituetan, nekazaritzak,**

48 IRUDIA

FAKTOREA	MERKATU LOKALAK	MERKATU KONBENTZIONALAK
MOTA	☹️ KONTUTAN HAR DAITEKE	☹️ EZ DA KONTUAN HARTZEN
EKOIZPEN METODOA	😊 POSITIBOKI ERAGITEN DU	☹️ NEGATIBOKI ERAGITEN DU
HELTZEA	😊 POSITIBOKI ERAGITEN DU	☹️ NEGATIBOKI ERAGITEN DU
UZTA ONDORENGO MANEIA	😊 POSITIBOKI ERAGITEN DU	☹️ NEGATIBOKI ERAGITEN DU
ELABORAZIO ETA ONTZIRATZEA	😊 POSITIBOKI ERAGITEN DU	☹️ NEGATIBOKI ERAGITEN DU
BILTEGIATZEA	😊 POSITIBOKI ERAGITEN DU	☹️ NEGATIBOKI ERAGITEN DU
GARRAIOA	😊 POSITIBOKI ERAGITEN DU	☹️ NEGATIBOKI ERAGITEN DU
AMAIERAKO NUTRIZIO-KALITATEA	😊	☹️

iraunkortasunaren gainetik, zaporea eta kalitate nutrizionala lehenesteko aukera gehiago daude, barietatei buruzko erabakiak hartzen direnean.

Ekoizpen metodoa. Lurraren emankortasuna hobetzen duten ekoizpen-metodoek (nekazaritza ekologikoko jardunbide gehien gehienek, hala nola estaldura-laboreak erabiltzeak, errotazio eta asoziazioek edota emankortze ez-sintetikoek) eduki nutrizional handiagoko laboreak eman ohi dituzte.

Heltzea: Produktu bat biltzeko prest dagoen unea aldatu egiten da elikagai batetik bestera, baita elikagai bat "klimaterikoa"⁶⁰ al den arabera ere. Oro har, produktua zenbat eta gehiago heldu, orduan eta bizitza laburragoa du uzta ostean. Hortaz, urrutiko merkatuetara bidaltzekoak badira, fruta klimaterikoak al bait bizkorren jasotzen dira maiz, heldutasun fisiologikora iritsi orduko, uztatze mekanikoa eta garraio-distantzia luzea kalterik gabe jasan ahal izan dezaten. Uzta eta gero kolore osoa lortu daiteke, baina ez, ordea, kalitate nutrizional osoa. Egiaztatuta dago piper gorrien, tomateen, albertxikoen edo mertxiken guztizko C bitamina edukia handiagoa dela landarean heldu direnean. Adibidez, tomateen C bitamina-edukia pixka bat handitzen den arren bildu ondoren ere, ez da iritsiko landarean heldu balitz izango lituzkeen maila berera.

Uzta osteko maneia. Fruta eta berdurek, jaso ostean, kalitate nutrizionala mantendu dezaten, arreta handiz maneiatu behar dira. Alegia, hotza aplikatu behar da berehala, mailatzea saihestu behar da eta tenperatura eta hezetasun espezifikoak mantendu behar dira biltegi-ratzen eta banatzen direnean. Manipulazio desegokiek elikagaiaren egitura eraldatzen dute eta, sarritan, kalitate nutrizionalak behera egitea ekartzen dute.

Prestaketa eta ontziratzea. Frutak eta berdurak gero eta gehiago prozesatzen eta manipulatzeko dira uzatu ostean. Gaur egun arrakasta handien izaten ari diren forma industrialetako batzuk "kontsumitzeko prest" dauden produktuak dira: entsalada prestatuak, moztutako frutak eta abar. Produktu horiek biziki galkorrak dira eta moztean, azala kentzean..., oso sentiberak dira nutrienteak galtzearen aurrean eta, nutrizioaren ikuspegitik, desira-

garriak ez diren erreakzio entzimatikokoak abian jartzearen aurrean.

Biltegi-ratzea. Etengabeko arnasketa eta jarduera entzimatikoa dela eta, fruta eta barazkiek aldaketak izaten dituzte balio nutrizionalean eta kalitate sentorionalean, besteak beste, testura, itxura eta zaporea galtzen dituzte biltegi-ratzen diren bitartean, batez ere, tenperatura, atmosfera edo hezetasun erlatiboa ez badaude ondo erregulatuta.

Garraioa. Bidaian zehar tenperatura eta hezetasuna optimoak direnean ere, nolabaiteko nutriente-galdera gertatzen da. Bidaia zenbat eta luzeagoa izan, helmen handiko tenperatura-urritasunak edo kolpeak gertatzeko arrisku potentzial handiagoa dago.

Prozesu horiei sukaldeetan elikagaiak prestatzeko erabiltzen diren manipulazio motak eta metodoak gehitu behar zaizkie. Menu garraiatuen kasuan, garraio-prozesuan tenperatura homogeneo mantentzeko moduan prestatzen dira elikagaiak, edota leheneratze-prozesuak (berriro berotzea) al bait gutxien eragiteko moduan elikagaiaren palatabilitateari, hau da, elikagaiak mami-tsu mantentzeko moduan. Horrek esan nahi du plater horiek saltsa gehiago izan behar dituztela, leheneratu ahal izateko edota garraio-tenperatura homogeneo mantendu ahal izateko: **zaila da plantxan prestatutako edo saltsa gutxiko platerak garraiatzea eta leheneratzea.** Arrautza-irinetan pasatzeko teknika ere erabili ohi da, produktuak hezetasuna galtzea eragozteko. Bestalde, in situ sukaldeetan, kontsumoa bertan eta berehala gertatuko denez, behar bezala ekipatuta badaude, saltsa gutxiagoko sukaldaritza-teknikak (plantxa, labea, lurruna) eta arrautzaztatzeak erabil daitezke, eta osasunean eragin positiboagoak izan.

Zenbait faktorek eragiten dute elikagaien osagai nutrizionaletan, hala nola: uzta-uneke heldutasun-puntuak, kontserbazio-metodoek (hoztea, izoztea, ultraizoztea, pasteurizatzea, UHT, esterilizazioa, lehortzea, liofilizazioa, irradiazioa eta abar) eta prestaketan erabilitako prozesuek (egostea, lurrunetan prestatzea, galdarraztatzea, labean prestatzea, frijitzea eta abar). Kasu batzuetan, efektu positiboa dute, proteina eta karbohidratoen digerigarritasuna hobetzen dutelako, folatoaren eta karotenoiden bioeskuragarritasuna hobetzen dutelako, entzima negatiboak inaktibatzen dituztelako eta faktore antinutritiboak edo toxinak suntsitzen dituztelako.

⁶⁰ Klimaterikoa: garapen eta heltzetik seneszentzia eta gainbeherara bitarteko trantsizio-etapan arnasketa-tasa igotzeari loturiko aldaketak.

Baina aurkako efektua ere izan dezakete, alegia, posible da bitamina termolabilak hondatzea, bioeskuragarritasuna murriztea, osagai hidrosolubleak gal daitezen erraztea, aminoazidoen edo koipe-azidoen oxidazioa eragitea edota proteinak desnaturalizatzea.

Fruta eta barazkien kontsumoa sustatzen duen "5 al día" elkarteak honako gomendio hauek ematen ditu, fruta eta barazkien nutriente-galera minimizatzeko eta horien bioeskuragarritasuna hobetzeko: hozkailuan denbora luzez biltegiratzea saiheste; elikagaia justu kontsumitu baino lehen zuritzea eta / edo moztea; pieza osoak garbitzea eta ondoren zatikatzea; moztutako piezak beratzen uzten diren denbora kontrolatzea; urarekin kontaktu zuzena eskatzen ez duten sukaldaritza-teknikak erabiltzea; egoste-denborak minimizatzea; behar bezala frijitzea; limoia edo ozpina gehitzea egoste-urari; egoste-ura aprobetxatzea (zerben, espinaken eta erremolatxaren kasuan izan ezik).⁶¹

2.4. Inpaktu pedagogikoak.

Jantokiak eta eskola-ingurunean janariaren inguruan gertatzen diren gainerako une guztiek, errepikakorrek direla (urtean 160 egun) eta haurren adina (3-15 urte) kontuan hartuta, ziurrenik eragina izango dute haurren ohituretan eta etorkizuneko jokabideetan elikadurari, autozaintzari eta osasunari dagokionean, baina baita kontsumoari, jasagarritasunari, ardurakidetzari eta gizarte- eta ingurumen-errealitatearen ikuspegi kritiko eta kontzienteagoa izateari loturiko bestelako balio eraldatzaile batzuei dagokionean ere. **Giza gorputzaren sistema osoak oroimena du. Hori dela eta, haurtzarotik lantzen den guztiak, gustuak barne, inpaktu positiboa izango du elikadura-kate osoa hobetzeko (eraldatzeko) orduan: ekoi-zpena, transformazioa eta kontsumoa.**

Elikaduraren eta elikagaien inguruko inpaktu pedagogikoak

Ikusi dugun moduan, eskola-komunitateetako egungo elikadura-sistemaren ezaugarri nagusia da kate luze-ko sistema dela: elikagaiak mahaira iristen direnean, kontsumitzaileak ez daki ia ezer elikagai horiei buruz, eta jantokian hurrekin dauden langileek ez dute informazio espezifikorik. Hori dela eta, hurrek ez dute elikadurari edo elikagaiei buruzko noziorik. Hau da, ez dute kontsumitzen dituzten elikagaien jatorria edo ekoizpen-modua ezagutzen, ez dakite platereraino nola iritsi diren, nola prestatu diren, bizi diren lurraldearekin zer lotura duten, ez dute elikaduraren ingurumen- eta gizarte-alderdia ezagutzen eta ez dakite osasunean zer ondorio izan ditzakeen. Horrek eragina du haurren kontsumo-ohituretan, fruta eta barazki gutxi kontsumitzean, osasungarriak ez diren elikagaiak aukeratzean, obesitate eta gehiegizko pisuan, eta jateko orduan ez "gozatzean", besteak beste.

Toki askotan ezarri dira tokiko elikadura-sistemak, baina gertu dugulako eta esperientzia handia dutelako bat nabarmentzekotan, Isère Departamenduaren esperientzia dugu (Rhône-Alpes, Frantzia). Han, elikagai bakoitzari buruzko informazioa ezagutzera ematen da (ekoizlea, ekoizpen-tokia, eredu, elikagaiaren izendapena, berezitasunak, tokiko kulturarekiko lotura, sasoi, prestaketa-modua eta abar), eta elikadura eskola-curriculumean txertatzen da. Horren bidez, ikasleek zuzenean ezagutzen dituzte elikagaia non eta nork prestatu duen, eta mahaira nola heldu den. Informazio hori guztia integratzeko gai dira, jaten dutenaz hobeto jabetzen dira eta hobeto ulertzen dute, adibidez, eskualdeko baserri batean prestatutako "bio" jogurt bat jateak zer lotura duen beren osasunarekin, ingurunearen kontserbazioarekin, sukaldaritza-tradizioarekin eta abarrekin. Informazio hori guztia jantokian bertan ematen da aditzera, taulen, kartelen eta ofiziozko langileen bidez, eta ikasgeletan, irakasleen bidez eta ekoizleekin tailerrak eginez. **Tailerren bidez eta elikagaiak laboratzen, biltzen edo harrapatzen diren tokietara bisitak eginez ezagutzak transmititzea tokiko elikadura-sistemetan baino ez da posible.**

Gainera, ardurakidetzatza, ikuspegi kritikoa, eguneroko bizitza planifikatzeko gaitasuna, ingurumenarekiko eta gizarte-ingurunearekiko sentikortasuna eskola-ko-

⁶¹ Basulto et al, 2014. Recomendaciones de manipulación doméstica de frutas y hortalizas para preservar su valor nutritivo. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. 2014; 18(2): 100-115

munitateetako elikadura-sistemen bidez sustatzeko, ezinbestekoa da ondo prestatutako langileak izatea. Hona hemen langileen egungo errealitatearen beste alderdi garrantzitsu bat: oso feminizatuta dago (eskole-tako jantokietan lan egiten dutenen % 90 baino gehiago emakumeak dira). Sektorearen feminizazio-maila altuaz gainera, kontuan hartzen badugu, egungo ereduak, ikasleek ez dutela parte hartzen eskolan elikadurari loturiko lanetan (baratza lantzea, menuak prestatzea, sukaldean aritzea, mahaia jartzea, janaria zerbitzatzeko, mahaia jasotzea, birziklatzea, konpostatzea eta abar), **ez gara ari genero-rol tradizionalak aldatzen laguntzen eta horrek ez du inolaz ere laguntzen ardurakidetzako efektiboan** edota zaintzarako, autonomiarako, jarduerak planifikatzeko eta eguneroko bizitzan ardura hartzeko gaitasunak garatzen, orobat ingurumena zaintzearen inguruko kontzientzia eta konpromisoa sortzen.

Hau da, eskola-komunitateetako **elikadura-sistemen inpaktu pedagogikoa hobetzeko**, lehen aipatutakoaz gainera, **sistemak partaidetza handiagoa izan behar du** (irakasleak, familiak, ikasleak). Administrazio eskudunak ikuspegi honekin lan egiteko interesa eta dedikazioa duten ikastetxeak errekonozituko balitu (denbora, baliabideak, prestakuntza, merezimenduak eta abar), urrats handia emango litzateke hezkuntza-komunitate osoak integrazio-ikuspegi horretatik lan egin dezan. Ikuspegi horretan, elikadura ez da soilik elikagaiak jatea, baizik eta bizitzarekin erlazionatzeko modu bat, lurraldea eta kultura egiteko modu bat, herritarrek, subjektu politikoak izaki, elikadura-burujabetza har dezaten, besteak beste, eraldaketarako ardatz gisa.

2.5. Elikadura-kate kilometrikoek hirugarren herrialdeen gainean (hegoaldea) dituzten inpaktuak.

Ikusi dugu nagusi den elikadura-katearen ezaugarrietako bat funtzionamendu globala dela. Horrek ez du esan nahi soilik jarduerak eta antolamenduak berak izaera transnazionala duenik, baizik eta inpaktuak ere mugez gaindi zabaltzen direla ere. Nagusi den elikadura-sistemaren inpaktuak ezin dira ulertu ikuspegi hori gabe. Eskola-jantokiak, hein handi batean, elikadura-kate transnazional horien

bidez hornitzen dira eta, elikagai kilometrikoak aipatzen ditugunean (kontsumitzen diren tokitik urrun ekoizten direnak), berehala galde dezakegu eredu horrek ustez zer onura ekartzen dituen ekoizpen-eremuetara. Ikusi dugu gure dietaren zati handi bat gugandik urruti ekoizten dela, eta sistema horrek orokorrean eta kontsumo-eremuetan eragiten dituen gizarte- eta ingurumen-inpaktuak aipatu ditugu. Ikusi dugu EAEko eskola-jantokiak logika horri jarraitzen diotela. Baina, zer gertatzen da elikagai kilometrikoak ekoizten dituzten eskualdeetan? Herrialde horietako gehienek Hegoalde global deritzona osatzen dute. Mito hedatuenetako bat da elikagaien, abeltzaintza-produktuen eta arrantza-produktuen nazioarteko merkatua garapen-motor ona dela herrialde pobre horietako landa-gizarteetarako. Alegia, funtsezko tresna dela gosea, desnutrizioa, pobrezia eta desberdintasunak desagerrarazteko. Eskualdeek inbertitu egin behar dutela, nazioarteko laguntzarekin, behar izanez gero, beren "abantaila" konparatiboak aprobetxatzea ahalbidetuko duten nekazaritza-eredu intentsiboak sortzeko eta, horrela, elikagaien nazioarteko merkatuetan presentzia handiagoa izateko. Merkataritza horrek lan gehiago eta bizi-baldintzek hobekuntza ekarriko ditu eskualde horietara. Baina errealitatea baieztatzen horietatik oso urrun geratzen da.

Oro har, nekazaritza, abeltzaintza eta / edo arrantza esportaziora orientatzea ez da soluzioa, landa-biztanleen gizarte- eta ingurumen-arazoen kausa nagusietako bat baizik.

Alderdi sozialak

Esportazio-orientazioan oinarritutako nekazaritza-ereduen inpaktu negatibo nagusia da ereduaren onuradun erreala nor den aukeratzen dela. Eredu hau biziki hautakorra da, eta nork irabazten eta nork galtzen duen zehazten du. Nekazaritza-produktu bakar baten kantitate handiak distantzia handietan esportatzeko, ekoizteko eta / edo eraldatzeko finantza-gaitasuna eta gaitasun teknikoa duten enpresek irabazten dute. Horretarako gaitasuna duten eragile ekonomiko gutxi daude eta, oro har, nekazaritza-negozioko enpresa handiak izaten dira (horietako asko, transnazionalak). Tokiko merkatuak xede dituzten familia-enpresak eta enpresa txiki eta ertainek galtzen dute. Horiek guztiak eredu ekonomiko honetatik kanpo geratzen dira erabat.

Elikadura-burujabetzan oinarritutako landa-mundua desa-

gertu egiten da eredu esportatzaileetan, eta eredutik kanpo geratzen diren nekazariak biziki kolektibo sentikorra dira, pobrezia, gose eta desnutrizioaren zirkuluan harrapatuta.

Ingurumen-alderdiak

Eredu esportatzailearen ingurumen-inpaktu nagusiak nekazaritza-produktu bakarraren kantitate handiak lortzeko aplikatzen den logikatik ondorioztatzen dira. Produktu horiek homogeneoak izan behar dute, lantzen, laboratzen eta uztatzen errazak eta errentagarriak izan behar dute. Eredu honetan, ez da bioaniztasuna aprobetxatzen elikagaiak modu jasangarrian ekoizteko. Alegia, aniztasuna desagerrarazten da eta uniformetasuna ezartzen da horren ordez, ekosistemen dinamikak erabat hautsiz eta jarduera jasangarri eta eraginkorrek jarduera kutsakor, oldarkor eta jasanezin bihurtuz.

Elikagai bidaiariak ekoizpen-eremuetan dituzten zenbait inpaktu

Azaltzen ari garen honen guztiaren adibide gisa, zenbait elikagai paradigmatico erabiliko ditugu. Izokina, soja, banana eta perka aukeratu ditugu.

Soja

Soja lekadunen familiako (Fabaceae) espezie bat da, batez ere ganadua elikatzeke landatzen dena.

Zertarako nahi dugu soja?

Egia esan, pentsa genezake soja esnea⁶², haragia eta arrautzak direla. Pentsa dezagun Espainian edo EAEn inportatzen den sojaren % 92 animalien elikadurarako erabiltzen dela, eta ekoizpen intentsiboetako animaliak elikatzeke erabiltzen diren pentsuen proteina-osagai na-

gusia dela. Bestela esanda, **sojarik gabe, ez genuke egungo pentsu industrial izango eta, hori gabe, ez genuke esne, arrautza edo haragi industrialik lortuko.**

Nondik dator? Nork inportatzen du?

Europar eta Espainian ez da ia sojarik ekoizten. Espainiaren kasuan, ekoizpena 2.000 tona ingurukoa da (beharren % 0,01en baliokidea da hori). EAEn dagokionez, ez da sojarik ekoizten. Gure soja-behar guztiak, beraz, inportazioari esker asetzen dira. Gure abeltzaintza intentsiboa inportazio horren mende dago, beraz. Europar, nekazaritza- eta elikadura-produktuen inportazioen % 45 sojari dagokio. Estatuan (EAEn kasuan ere bai), kontsumitzen den sojaren % 43 Argentinatik dator, % 34 Brasildik dator eta % 23 Estatu Batuetatik dator. Estatu Batuetan eta Argentinan, soja erabat transgenikoa da; Brasilgo ehunekoa zehaztu gabe dago, baina % 20 eta % 60 bitartean da transgenikoa. Guztira, **Estatuan inportatzen den sojaren % 80 transgenikoa da.** Gure abeltzaintza intentsiboak behar duen sojaren % 75 enpresa batek inportatzen du (Bunge), eta gainerakoa, nagusiki, Cargill-ek. Bi enpresak Estatuko portu nagusietan daude. Soja gehien-gehiena Bartzelonako portutik sartzen da; bigarren postuan, Murtziako portua dago. Eta Bizkaiko portuak daude hirugarren postuan. Egia esan, soja nagusiki Bartzelonatik sartu arren, errepidez banatzen da EAEn pentsu-fabriketara.

Zer kantitate inportatzen dugu?

EAEn abeltzaintzarako pentsuaren 430.000 tona baino pixka bat gehiago ekoizten dira. Horietatik, % 17 inguru soja da. Horrek esan nahi du, 70.000 tona soja baino gehiago inportatzen direla. Zifra hori laboratzeko, 23.000 Ha inguru beharko lirateke (Bizkaiko nekazaritza-azalera erabilgarriaren ia erdia).

Nork jaten du?

Sojaren % 60 esnerako erabiltzen dira, eta % 10-15, berri, hegazti- eta txerri-ekoizpenerako.

⁶² Betiere, animalia-jatorriko esnari buruz ari gara, hori ekoizteko pentsua (sojaz eta bestelako osagaiez prestatzen da) behar baita, ganadua elikatzeke.

Zer efektu ditu sojak eremu ekoizleetan?

- Deforestazioa eta ekosistema-galera. Sojaren eragin-eremuan ekosistema berdingabe ugari daude, eta horiek desagerrarazten ari dira, soja-soroak jartzeko. Yungas, Chaco, Chiquitano Oihana, Brasilgo Oihan Atlantikoa, Amazonas Oihana, besteak beste, mapatik desagertzen ari dira. Argentinak bere basoen % 46 galdu du. Deforestazio-erritmoa % 10ekoa da urteko. Brasilen, soja-eskualde nagusia (Matto Grosso, oihan itxi esan nahi duena), munduko bioaniztasun handieneko sabanatzat hartzen dena, ia desagertuta dago. Soja Amazonas oihanera ere heldu da, eta gaur egungo deforestazio-kausa nagusia dela jotzen da.
- Lurren, uren, ekosistemen eta pertsonen kutsadura, pestiziden eta ongarrien erabilera masiboa dela eta. Argentinan, 1994 eta 2003 bitartean, glifosato-erabilera (Monsantoren herbizida) 1 milioi litrotik 150 milioi litrora igo zen. Landa-langileen eta inguruko komunitateen intoxikazio-kasu ugari salatu dira, soja ekoizten duten eremu guztietan. Brasilen, gainazaleko uren plagizida-kutsadurak arriskuan jartzen ditu pertsonak eta uretako bizitza. Bizirauteko arrantza behar duten eta ibaia ur edangarria lortzeko behar duten herri indigenak bereziki sentikorrak dira.
- Landa-eremuetatik hirietarako migrazioa, lurrak galtzea, indarkeria, gosea, pobrezia.

"Gauerdian etorri ziren, ohetik atera gintuzten, nik eta nire bilobek oiher egiten genuen. Kamioian haur asko zeuden. Nire semea fusil baten kulatarekin kolpatu zuten bularrean, isil zedin... nire oilo eta txerriek korrika alde egin zuten. Kamioitik kea ikusten nuen eta pentsatu nuen nire etxea zela, baina senarrak esan zidan ezetz, kea urrutiago zegoela. Fiskaltzara heltzean, hildako bi adiskideen berri izan genuen... oraindik gogoan dut mutilen ama, oso zaharra zen eta atsekabe handiz negar egiten zuen..." **Rafaelak 2005ko ekainaren 24an, soja-ekoizpena zabaltzeko Tecojaja komunitatean (Paraguay) gauzatutako bigarren irtenaraztean zehar bizitakoa deskribatzen du. Soja-laboreak zabaltzeak eragiten dituen milaka kasuetako bat da.**

Nekazaritza-potentzial handia duten herrialdeek, beren biztanleria arazorik gabe bi edo hiru aldiz elikatzeke ahalmena duten herrialdeek, esportaziorako soja laboratzeko gero eta lur gehiago erabiltzen dituzten heinean, elikadura-burujabetza galtzea bihurtzen da gose eta pobrezia-kausa nagusi. Argentinan, biztanleko haragi- eta arraut-

za-eskuragarritasunak nabarmen egin du behera azken 20 urteetan.

Zer efektu ditu horrek eremu inportatzaileetan?

Europar, elikagai-ekoizpenean nagusi den abeltzaintza intentsibo eta korporatiboa familia-ekoizpen anitz eta jasangarriak desagerrarazten ari da. Historian aurrekaririk ez duen landa- eta nekazaritza-krisia bizitzen ari gara eta sojaren kasuak hobezin laguntzen du egoera hau bistaratzen. EAEk, azken 20 urteetan, bi nekazaritza-ustategi galdu ditu egunean, gehienak, familia-ustategiak.

Sojaren kasuak argi uzten du gehienek aurka egiten duen eta pertsona gutxi batzuei baino mesede egiten ez dien nekazaritza-ereduaren bidegabekeria eta jasanezintasuna. Biktimak han-hemen, eta onuradunak han-hemen.

Perka

Perka gehien-gehiena Victoria Lakutik dator, Afrikaren bihotzetik. Perka gure merkatu eta arrandegietan aurkitzen dugu, jadanik xerratan prestatuta eta, sarritan, mero gisa etiketatuta. Eta prezio harrigarriki baxuetan. Baina, Afrikako biztanleek zer prezio ordaintzen dute beren baliabide naturalak espoliatzen dituzten esportazio-merkatu horrengatik?

Perkak bertako elikadura-burujabetza suntsitu du, eta biztanleriaren zati handiena (batez ere artisau-arrantza-leak) sektoreak sortzen dituen irabazietatik kanpo utzi du. Muturreko sentikortasun-egoera eta hauskortasuna ekarri ditu biztanleen oinarritzko beharretara. Adibidez, nazioarteko prezioen fluktuazioak zirela eta, 1996an, perkaren nazioarteko prezioak behera egin zuenean, 35.000 lanpostu galdu ziren Ugandan bakarrik (industria horrek Ugandan dituen lanpostuen % 60-70 bitartean), eta soldatek heren bateraino egin zuten behera, lanpostua mantendu zuten pertsonen kasuan. **Perkaren industriak sortzen duen lanpostu bakoitzeko, sei suntsitzen ditu beste sektore batzuetan.** Sektorearen bidegabekeria eta ekitate-falta paradoxa batean geratzen dira agerian: industriak etekin itzelak sortzen dituen eremu berean, 15 milioi pertsonak desnutrizioa jasaten dute. Egutero, 2 milioi pertsonak jaten dute Niloko inportaziorako perka. Kantitate horrek

laku inguruan desnutrizioa duten pertsonen heren baten oinarritzko proteina-beharrak estaliko lituzke. Arrantza-le-komunitateen proteina-malnutrizioaren indizea % 60 ingurukoa da, eta Kenian are zifra altuagoak dituzte. Azken batez, perkaren industriak, arrain-xerrez gainera, onura guztiak ere esportatzen ditu.

Ingurumen-efektu lazgarriak ere badaude:

Bioaniztasuna galtzea. Victoria Lakua egiazko basamortu urdintzat har genezake. Ia bioaniztasun guztia galdu du, perka-laku bihurtzeko. 1960ko hamarkadaren amaieran, masaren % 83 espezie autoktonoak ziren, eta % 0,5, berriz, perka. Hamabost urte geroago, arrantzaren % 80 baino gehiago perka zen. Gaur egun, egoera are okerragoa da.

Kutsadura. Gorakada itzela izan du, batez ere arrantzari eta eratorritako prozesu industrialei loturiko kutsadurak, baita detritu-metakinek gora egiteak eragindako kutsadurak ere.

Baliabideak agortzea. Bertako espezieen eta tokiko kontsumo tradizionalaren desagertze masiboaz gainera, 1980ko hamarkadaren erdialdeaz geroztik perka neurritz gaindi ustiatzeak espezie horren biztanleria nabarmen murriztea ekarri du. Etorbizunari buruzko ikerketa berrienek adierazten dute egungo perka-erreserbak 2001 urteko erreserben erdia direla. Ateratze-teknika berarekin egindako frogek adierazten dutenaren arabera, 1960ko hamarkadaren amaieran orduko 514 kg arrain inguru ateratzen ziren batez bestez (% 83, ziklidoak), eta gaur egun, teknika bera erabiltz, 195 kg ateratzen dira. Horietatik, gehienak perkari dagozkio eta % 70 (bolumenetan) heldugabeak dira (Balirwa). Egoera honen kausa da azken hamarkadetan neurritz gaindi ustiatu dela: 1983an, 12.000 arrantza-ontzi inguru zeuden; 1990 urtean, 23.000 ontzi inguru zeuden; eta 2000 urtean, berriz, jadanik 42.000 ontzi baino gehiago zeuden.

Bananak

Banana-errepublika: Ingeleseko Banana Republic termino gutxiesgarria da, politikoki ezegonkorra, pobrea eta atzerakoia den herrialdea izendatzeko. Halako herrialdeen ekonomia balio erantsi txikiko produktu gutxi batzuen mende dago (bananekin sinbolizatzen dira), eta diktadore baten edo junta militar batek gobernatzen ditu. Kontzeptua Estatu Batuetako umorista batek (O. Henry) asmatu zuen eta gaur egun oraindik ere erabiltzen da, "morroi-diktadura" baten erreferentzia zuzen gisa. Halako diktadura

batean, esportatzeko monolaborantzak sustatzen dira eskala handian (edo zuzenean halakoak bultzatzen dira, eroskeriaren truke), herrialdeko bizi-baldintzak hobetzeko inolako kezkarik gabe.

EAEko banana-kontsumoa eta inportazioen jatorria.

EAEko banana-kontsumoa nahiko altua da: batez bestez, gutako bakoitzak banana bat jaten du sei egunetik behin. Horien zati handi bat gure mugetatik kanpo dator. 2016an, Mercabilbaon bakarrik, 20 milioi platano inguru merkaturatu ziren. Enpresa handiek ez dutenez soilik tokian erosten, eta erosketak eskala handiagoan zentralizatzen dituztenez, interesgarria da jakitea Estatuan ere 180.000 tona banana baino gehiago inportatu zirela. Hori kontsumoaren % 35 da edo, bestela esanda, kontsumitzen diren hiru bananatik bat inportatu egin da. Gainerakoa Kanariar Uharteetatik dator, ia eskusiboki. Estatuaren banana-hornitzaile nagusia zein den aztertzen badugu, ikusiko dugu Ekuador dela jatorri nagusia. Zehazki **kontsumitzen dugun 10 bananatik bat ekuadortarra da. EAEn**, Mercabilbaoren datuen arabera, **Europaz kanpoko jatorri nagusia Martinika da**, baita Afrikako zenbait Estatu ere.

Elikadura-sarearen eskema.

Hemen nabarmendu nahi dugun elementuetako bat da kateko botere-nukleoak non dauden, alegia, oligopolioa non dagoen eta kateko gainerako elementuak zerk baldintzatzen dituen. Elementu horiek garrantzitsuak dira ardurak ezartzeko orduan.

Elikagai gehien-gehienekin gertatzen den moduan, bananaren kate industrial oso kontzentratuta dago. Inportazioko bananetan jarriko dugu arreta. Kanariar Uharteetan, ekoizpena kooperatibetan antolatzen da (Bananak Ekoizteko Erakundeak), eta sei kooperatiba nagusik hartzen dute Estatuko eskaera.

Mundu mailan, **banana-ekoizpenaren % 90 monolaborantza-baldintzetan egiten da Latinoamerikan, Afrika Mendebaldean eta Filipinetan**. Ekoizpena bost enpresak kontrolatzen dute. Bananen ekoizpen eta merkaturatzean jarduten duten bi enpresa handienak Estatu Batuetakoak dira: Dole Food (lehen Standard Fruto zeritzon) eta Chiquita (lehenago United Fruit eta United Brands izenak izan zituen). Horietako bakoitzak munduko banana-merkatua-

ren % 25 hartzen du. Hirugarren postuan Del Monte enpresa dago, merkatuaren % 15 kontrolatzen duena (horren egoitza zentrala ere Estatu Batuetan dago).

49 IRUDIA

Bananak esportatzen dituen laugarren enpresa handiena Exportadora Bananera Noboa da (Bonita markarena). Enpresa hori Ekuadorreko enpresa-konglomeratu handieneko (Grupo Noboa) zati da eta Ekuadorko esportazioen % 25 eta munduko merkatuaren % 9 kontrolatzen ditu. Bosgarren postuan, Fyffes fruta-enpresa irlandarra dago, % 7 inguruko partaidetzarekin. Fyffes enpresak EB-25eko merkatuaren ia % 20 kontrolatzen du (bigarren postuan, Chiquitaren atzetik).

Enpresa horietako batzuk nahiko curriculum odolt-sua dute, eta salaketa ugari izan dituzte, jarduten duen herrialdeetako osasunaren, ingurumenaren eta demokraziaren aurka egiteagatik. Horiek dira, hain zuzen, gure saltoki nagusietan aurkituko ditugun marka nagusiak ere.

Behin banana Estatura iritsi denean, heltze-zentro batera eraman ohi da. Heltze-instalazioetan, banan artifizialki helarazten da eta, horrela, tarteka irtetea kontrolatzen da, interes komertzialen arabera. Zazpi heltze-instalazio nagusiak arduratzen dira ia kontsumitutako banana guztiez. Hiru enpresa nagusiek (ARC Eurobanan, Bargaosa eta Dole) ekoizpenaren ia erdia hartzen dute.

Erosketa-zentralak dira bananen sektoreko oligopolioko bigarren gunea. Zentral nagusia SOCOMO da, Carrefour taldearena.

Azkenik, supermerkatua dago (edozein formatuta: hiper, super edo discount). Supermerkatuek kontrolatzen dute, elikagai gehien kasuan gertatzen den moduan, salmenten zati handiena eta kateko gainerako mailak izugarriki baldintzatzen dute, beren arauak markatuz produktuei berei buruz (pisua, forma, itxura eta abar) eta manipulazio- eta ontziratze-prozesuari buruz. Estatuan, bost enpresak kontrolatzen dute kontsumitutako elikagaien ia % 60: Carrefour, Mercadona, Eroski, Auchan eta El Corte Inglés. [50. Irudia]

ELIKADURA-KATEAREN
ESKEMA

PRODUKZIOA

V

KOMERTZIALIZAZIOA
JATORRIAN

V

KOMERTZIALIZAZIOA HELMUGAN
>JANARIA HELTZEKO / ONTZEKO
KAMAREN ENPRESAK
>ERREZEPTOREAK
>EROSKETA-ZENTRALAK
>BANAKETA PLATAFORMA

V

SALMENTA
> DENDA TRADIZIONALAK
>DISTRIBUZIO HANDIA

Ekuador munduko banana-ekoizle nagusietako bat eta esportatzaile handiena da munduan. 216.000 hektarea inguru ditu banana-ekoizpenerako, 6.000 ustiategi ingurutan banatuta. Programa nazionalaren arabera, azalera hori bikoiztu egingo da datozen urteetan. Banana-laboreen % 89 Los Ríos, Guayas eta El Oro-n daude. [52. Irudia]

Enpresa esportatzaile nagusiei dagokienez, lehen hamarrek kontzentratzen dituzte eragiketen % 65. [51. Irudia]

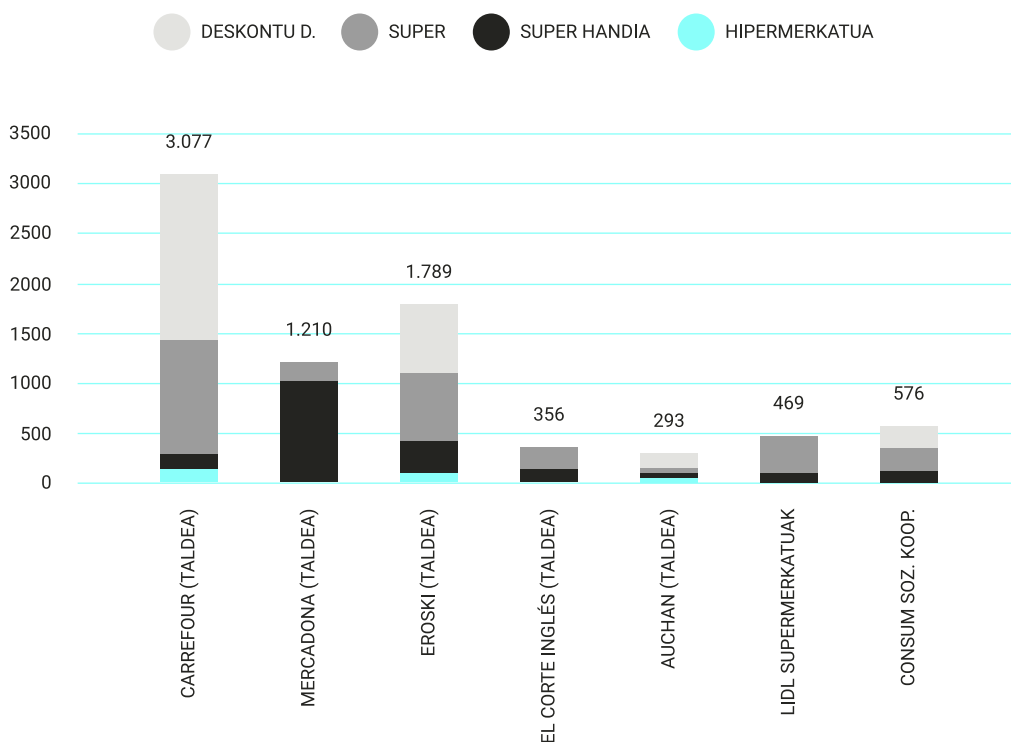
Gizarte- eta ingurumen-inpaktuak

Izan diren monolaborantza odoltsuenen gizarte- eta ingurumen-inpaktuak lerro gutxitan laburtzea egiazki zaila da. Bananak lehen monolaborantza handietako bat izan dira eta, hortaz, zor sozial eta ekologiko itzela du, historikoa izaki.

Ingurumenak, plantazioetan lan egiten duten pertsonak eta eragindako komunitateek konglomeratu bereizezina osatzen dute. Maiz kontrola galtzen duen lasterketa honen inpaktuak suntsitzaileak dira: inpaktu horien artean daude, besteak beste, migrazioa, sexu-diskriminazioa,

50 IRUDIA

TXIKIZKAKO DISTRIBUZIO-TALDE HANDIENEN ESTABLEZIMENDUAK SALMENTA SALEN ARABERA



*Iturria: Alimarket "Monográfico de Distribución Alimentaria" 2008.

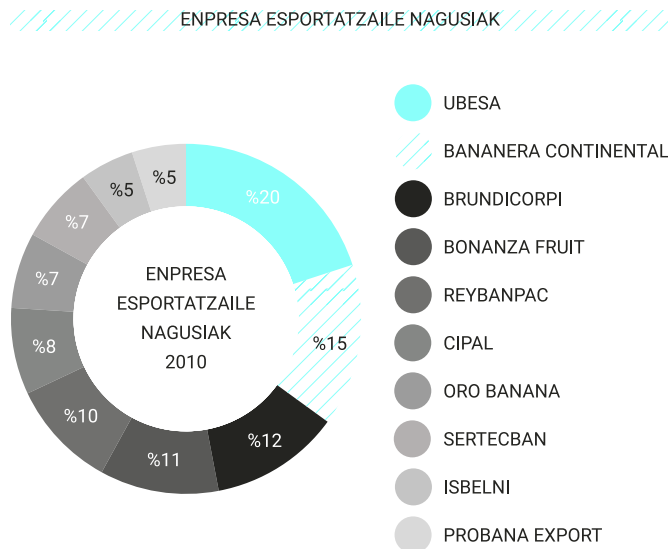
biziki osasun-arazo larriak, heriotza, nekazaritzarako gai toxikoen koktel masiboak neurritz gaili eta, maiz, bereizi gabe aplikatzea, ingurumena erremediorik gabe kaltetzea eta lan-arauak ez betetzea, besteak beste sindikatu independente bateko kide izateko eskubidea ez errespetatzea.

Hemen zerrenda luze horren enuntziatua baino ez dugu deskribatzen:

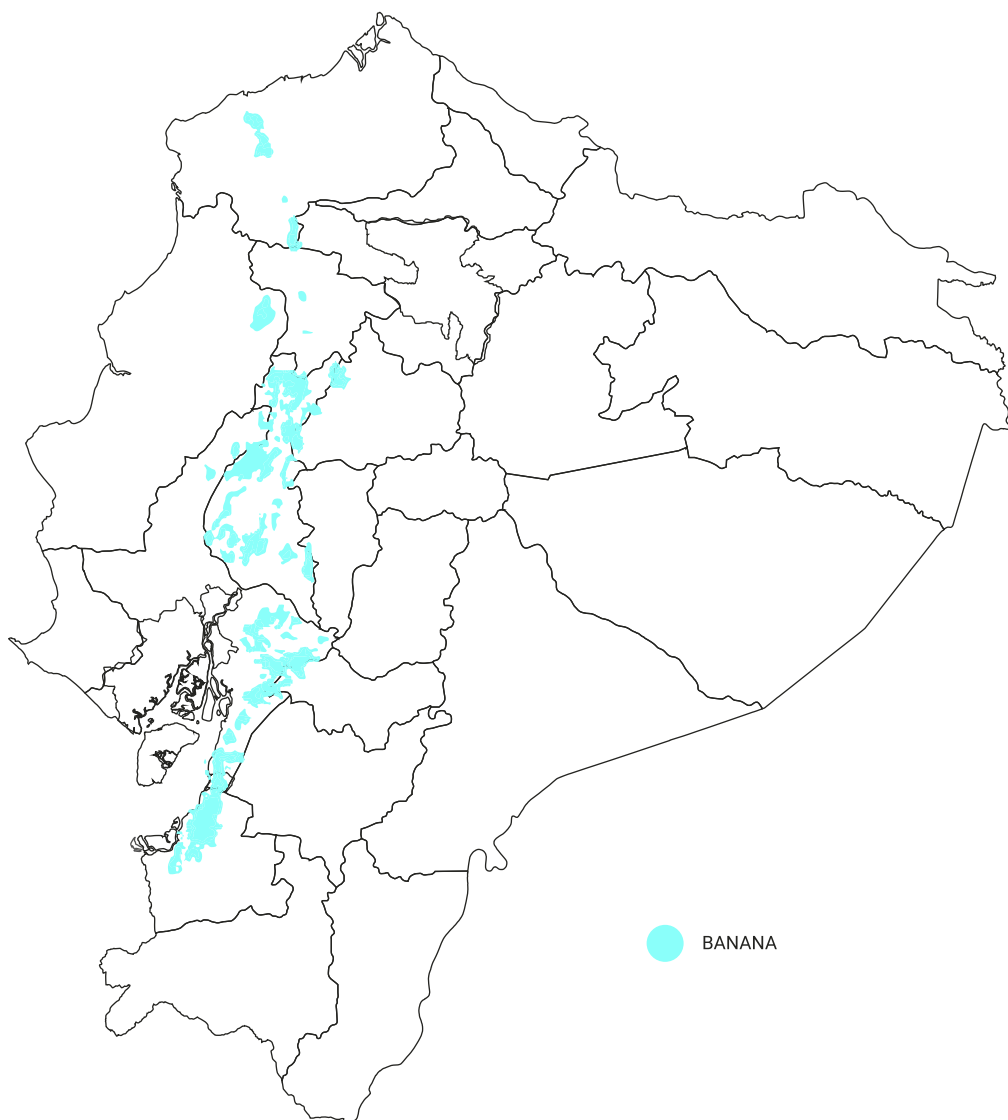
Plantazioetako bizi-baldintzak

Langileak, oro har, plantazioan bertan bizi izaten dira, kasu gehiegitan baldintza jasanezinetan. Plantazioak, orokorrean, herrietatik urruti egoten dira eta zerbitzu publiko gutxi izaten dituzte langileentzat eta haien familientzat. Gainera, airetiko fumigazioen inpaktua, jakina, askoz ere handiagoa da plantazioetako etxebizitzetan. Uzten gainean gai kimikoak airetik aplikatzen direnean, jotzen da ehuneko handi bat plantazioetan dauden etxebizitzetara gainera erortzen dela. Gainera, instalazioetatik datorren uraren osasungarritasuna zalantzarazkoa izan ohi da, gutxienez.

51 IRUDIA



////// BANANEN EKOIZPENA EKUADORREN //////////////////////////////////



Plantazioetako lan-baldintzak

Pertsonak, oro har, 10 eta 12 ordu bitartean lan egiten dute, bero eta hezetasun handiko muturreko giro-baldintzetan. Soldatek ez dute adierazten bananen azken prezioaren % 1 baino gehiago. Eta soldata hori, nolabait deitzearren, ordu estra mordoa egin ostean lortzen da.

Plagizida-erabileraren inpaktuak osasunaren gainean Banana-enpresetako langileen osasuna bi bidetatik erosi onatzen dute nekazaritzako gai toxikoek: eskuz aplikatzen dira landareen gainean, motxilekin, edo airetik botatzen dira. Herrialde gehienetan legeak babes-arropak erabiltzera derrigortzen duen arren, enpresek askotan ez dute ezer askorik egiten hori bete dadin. Babes-ekipoak hornitzen direnean ere, maiz ezegokiak eta biziki eze-rosoak izaten dira, bero tropikal itogarrian erabiltzeko. Ekuadorren pertsonak erabiltzen dira (galtza bakeroekin eta kamisetekin jantzita), banderekin fumigazio-hegazkinak uzteatik gidatzeko. Horrek, praktikan, esan nahi du pertsona horiek gaixotasun larriak izateko arrisku handia izan dezaketela, dela minbizia, antzutasuna edo bestelako gaixotasun larriren bat, nekazaritzako gai toxikoekin pozoitzeagatik. Hori ondo dokumentatutako efektua da. Banana-enpresek erabiltzen dituzten produktu toxikoak, zoritxarrez, Taura Sindromearen ondorioz egin ziren ospetsu. Sindrome hori ganben gaixotasun larria da, banana-industrian oraindik ere kontrolik gabe saltzen diren Tilt, Calix, Balte eta antzeko gai toxikoen erabilera masiboak erabiltzeagatik gertatzen dena.

Mendebaldeko herrialdeetan 2,7 kg pestizida erabiltzen dira, batez bestez, hektarea eta urteko; Ekuadorreko plantazioetan, berriz, 65 kg / Ha / urte erabiltzera iristen dira, eta ehun produktutik gora erabiltzen dira. Egungo kasu tipikoa Mancozeb da. Ekuadorren toxiko horren erabilera hirukoiztu egin da 2005az geroztik. Produktu hori erabileraren mugarik gabe saltzen da (etiketa berdea), nahiz eta egiaztatuta egon efektu gaiztoak dituela nerbio-sistema zentralaren gainean, sistema endokrinoren disruptiboa dela eta, kilometro batzuk iparralderago, Kalifornian, onartzen dela giza kantzerigenoa dela, bihotzeko arazo larriak eragiten dituela, urdaileko arazo larriak eragiten dituela eta, plazenta-barrera zeharkatzen duenez, haurdunaldiari eragiten diola. Eta hori adibide bat baino ez da, askoren artean.

Lantokiko istripuak ere ohikoak dira, izan ere, plantazioetako langileek, fumigazioetako hegazkinlariek, mekanikariek, senideek eta abarrek, eta bananen paketatze-instalazioetako langileek lan nekagarri eta errepi-

kakorra egiten dute, baldintza heze eta beroetan. Gainera, nekazaritzarako erabiltzen diren produktu toxikoek nabarmen eragiten dute osasunean, eta istripu asko gai horiek arretan, ikusmenean edo orekan dituzten efektuen ondorioz gertatzen dira.

Landa-komunitateen desplazamendu behartua eta migrazioa

Indigenen desplazamendua. Banana-enpresek lur-hedadura handiak okupatu dituzten heinean, herri indigenak kanporatu dira eta haien biziraupena arriskuan jarri da, ibaiak kutsatzen direlako, lurren gainean presioa egiten delako eta haien identitate kulturalaren gaineko efektu negatiboarengatik, komunitatearen zati handi bat plantazioetan lanean hasten denean.

Migrazioa.

Gero eta lan gehiago egiten dute emigratutako pertsonak. Plantazioek okupatzen duten eremua pobrea izan arren, beti egongo dira lan egingo duten eta are pobreagoak diren biztanleak. Belizen, adibidez, langile asko Honduras eta Guatemalatik datoz, herrialde horietako plantazioak itxi egin direlako. Costa Rican, langileen ia erdia Nicaraguako migratzaile pobreak dira, eta Ekuadorren, berriz, Peruko mugatik etortzen dira. Komunitate ez-iraunkorretan bizi direnez, eta familiaren nahiz beste gizarte-egitura batzuen laguntza gutxi dutenez, langile horiek isolatuta daude eta sentikorrak dira esplotazioaren aurrean.

Sindikatuaren errepresioa

Sindikatuaren libreki antolatzeak eskubidea ukatu egiten da maiz, plantazioetan. Ohikoa da sindikatu-jarduerak antolatzeagatik edo sindikatu bateko kide izateagatik enpresatik kaleratzea. Sarritan, langileek beren eskubideak defendatzeari uzten diote, kalera ditzaten beldur direlako, batez ere eskualdean enplegu-aukera gutxi daudelako. Sindikatuaren kideak banana-enpresetan zirkulatzen duten zerrenda beltzetan sartzen dira, eta ez dute enpresa horietan lanik lortzen. Enpresek sindikalismo bertikala sustatzen dute, enpresaren beraren interesen zerbitzura, eta langileak elkarren aurka jartzen dituzte zuzenean. Lanaren Nazioarteko Erakundeak ebatzi du elkarte horiek ez dituztela betetzen sindikatutzat hartu ahal izateko baldintza minimoak.

Ekuadorren, 2002ko maiatzean, Alvaro Noboa (herrialdeko banana-enpresa handienaren jabeak) ehunka gizon

armatu bidali zituen sindikatu bat sortu berri zuten 800 pertsonaren greba baketsu bat geldiaraztera. Hemeretzi zauritu egon ziren. Gaur egun, errepresio bortitzeko zenbait kasu daude dokumentatuta.

Ekuadorreko gobernuek Lanaren Nazioarteko Erakundearen arauak berretsi dituzte beren lege nazionaletan, eta paper gainean zenbait eskubide eskaini zaizkie langileei, besteak beste, sindikatu independente batean antolatzeko askatasuna. Baina lege horiek, oro har, ahulak edo osatugabeak dira, edota ez dira kontuan hartzen banana-enpresa boteretsuetan.

Emakumeak banana-industrian

Latinoamerikako plantazioetan lan egiten duten emakumeek bereziki bereizkeria eta indarkeria handia jasaten dituzte. Emakumeen kopuru itzela kaleratzen da edo aldi baterako lanposturik gabe uzten da. Amatasun-baimenak pobeak dira, edo ez dira existitzen, eta emakumeen soldatak baxuagoak dira. Hori inpaktu larria izaten ari da emakumeen bizitzan eta, hedaduraz, familien bizitzan.

Soldatak

Sindikalismo gutxiko herrialdeetan, hala nola Ekuadorren, plantazioetan lan egiten duten gizonek emakumeek baino 3-4 aldiz gehiago irabazten dute. Industria bideragarri izateko ezinbestekoak diren landa-lanen % 60 emakumeek egiten dituzte eta, hala ere, kolektiboki, erdia baino gutxiago irabazten dute. Jakina, kontua ez da genero arteko borroka sustatzea, baizik eta agerian uztea plantazioetako langileen artean lesio eta inpaktu sozialen gradienteak dagoela eta emakumeak direla hein handienez jasaten dituztenak.

Emakumeen lan-baldintzak familian ere inpaktu handia izaten ari dira, izan ere, Nazioarteko Bigarren Banana Konferentzian iragarri zen moduan: "banana-plantazioetan lan egiten duten emakumeen % 60 ama ezkongabeak dira eta haiek mantentzen dute familia".

Plantazioko lanak

Latinoamerikako banana-ekoizpenean, gizon eta emakumeek generoaren arabera ataza espezifikoak dituzte. Gizonak honako hauez arduratzen dira: belar txarrak kontrolatzeaz, pestizidak aplikatzeaz, ureztatzeaz, uztak fumigatzeaz, landareak habetzeaz eta abar. Emakumeak,

berriz, enbalatze-instalazioetan lan egiteko enplegatzen dira. Han, bananen zurtoinak moztzen dituzte, garbitu egiten dituzte, uzta osteko gai kimikoak aplikatzen dituzte, supermerkatuen eskaeren arabera aukeratzen dituzte, etiketak itsasten dituzte eta bananak ontziratzen dituzte.

Sexu-jazarpena

Sexu-jazarpena ohikoa da eta zenbait banana-ekoizlek justifikatu egiten dute, "beren kulturaren zati" delako. Simón Cañarte, Banana Ekoizleen Elkarte Nazionalako kideak, baieztatu zuen 'ikuskatzaileen sexu-jazarpena ulergarria dela, bizi duten kultura dela eta'. Iris Munguía, Latinoamerikako Banana Sindikatuen Koordinazioko Emakumeen Idazkaritzaren Koordinatzailearen (COLSIBA) hitzetan, "emakumeak, oro har, ikuskatzaileekin oheratzen behartzen dira, lan iraunkorra bermatu nahi badute. Ez badute egiten, lanpostua galtzen dute". COLSIBAk kanpaina bat du emakumeen sexu-eroskeria honekin amaitzeko (sexua, lanaren truke).

Ingurumen-inpaktuak

Ekuadorko banana-ekoizpen intentsiboa biziki oldarkorra da ingurumenarekiko eta inpaktu ugari ditu, hala nola hondakin kantitate handiak sortzea, lurzoru eta urak kutsatzea, lurzoruen erosioa, deforestazioa eta monolaborantzari loturiko plaguek etengabe gora egitea (horiei aurka egiteko gero eta pestizida gehiago erabiltzen dira).

Esportatzeko ekoizten diren bananek beste edozein laborek baino gai kimikoen askoz bolumen handiagoa kontsumitzen dute, kotoiaren kasuan salbu.

Monolaborantza eta lurraren emankortasuna Munduan 300 banana-barietate baino gehiago daude, baina munduko banana-merkatuaren zati handiena mota bakarrean zentratzen da: Cavendish barietatean. Barietate genetikorik ez dagoenez, eta monolaborantzaren nozioaren beraren ondorioz, landareak sentikorragoak dira plagen, onddoen eta gaixotasunen aurrean eta, horrela, pestizida gehiago erabili behar da. Banana-barietate bakarra lantzen denean, labore-errotaziorik gabe, lurraren emankortasuna suntsitzen da, gai kimikoek uzten dituzten hondakinengatik.

Deforestazioa

Deforestazioa azken aldian murriztu den arren, kontuan hartu behar da hori kostalde-ekosistema gehienak jadanik suntsitu direlako gertatu dela.

Hondakinak

Banana-ekoizpenak hondakin kantitate itzela sortzen du: banana-landareak gaixotasun eta kalteetatik babesteko erabiltzen diren eta intsektizida toxiko batekin tratatutako plastikozko poltsak; zuhaitzak eusteko plastikozko sokak; zuhaitz-hondarrak, behin bananak ekoitzi direnean; eta "kalitate" maila normaletara heltzen ez diren fruituak. Garraiatzen den tona bakoitzeko, bi tona hondakin uzten direla jotzen da. Hondakin horiek ibaietan amaitzen dute, sedimentazioak eta uraren kutsadurak gora egiten dute eta ia inoiz ez dira ongarri bihurtzen, konpostatuta.

Izokina

Zer da izokina?

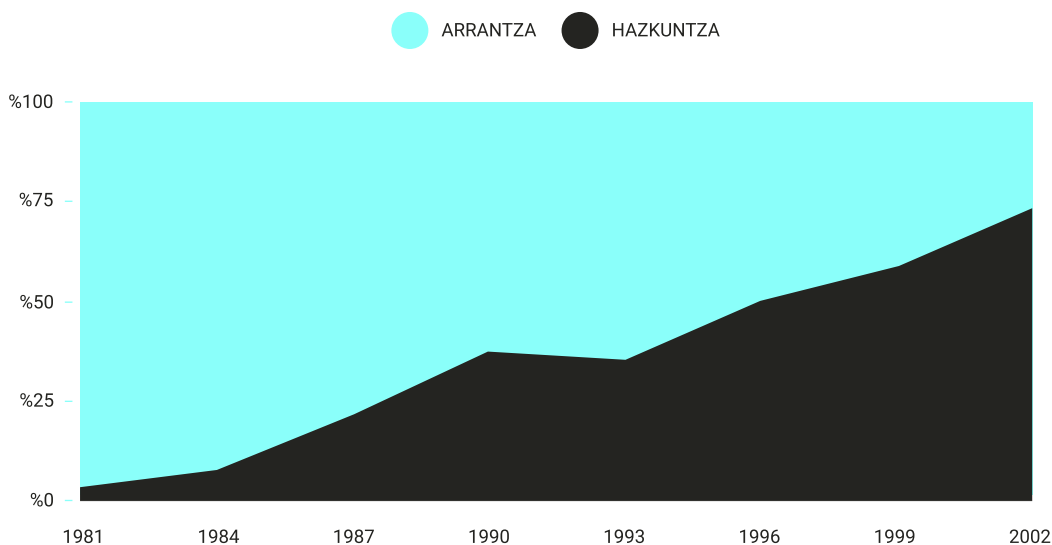
Izokina Salmonidae familiako zenbait arraineko jasotzen duten izen arrunta da. Amuarrainak ere familia berekoak dira. Beste arrain batzuk elikatzen diren arrain haragijaleak dira. Gaur egun kontsumitzen dugun ia izokin guztia akuikulturatik dator, eta ez arrantzatik. Izokinak gorakada handia izan du gure kontsumoan, publizitate-kanpainen ondorioz, eskaintza konstante eta handia dagoelako eta prezioak etengabe egin duelako behera.

Nola hazten da?

Izokinak, ur gezako lakuetan hazkuntza-fasea izan ostean, itsasoan murgildutako urmael-kaioretan gizentzen

53 IRUDIA

IZOKINAREN HAZKUNTZA/ARRANTZA PORTZENTAIA MUNDUAN



dira eta irin eta arrain-olioz prestatutako pentsuarekin elikatzen dira. Pisu desiragarria dutenean, hil egiten dira.

Gero izokina garbitu egiten da, xerratan mozten da eta saltzeko prestatzen da, fresko, hoztuta edo izoztuta, nagusiki.

Nork ekoizten du?

Akuikultura-izokina ekoizten duten bi herrialde handi daude, Txile eta Norvegia. Horien bien artean, ekoizpenaren % 97 hartzen dute. Norvegiak lehen ekoizlea izaten jarraitzen duen arren, Txile ez dabil urruti, munduko hiru izokinetatik ia bat bertan ekoizten baita. Espainiaren kasuan, kontsumitzen den izokinaren % 90 inportatu egiten da eta inportazio horien erdia Txiletik dator.

Enpresei dagokienez, mundu mailan, sei enpresak kontrolatzen dute ekoiztutako izokinaren % 60. Marine Harvest norvegiarra nabarmentzen da: lau izokinetik bat berea da. Txilen, kontzentrazio-maila are handiagoa da: bost

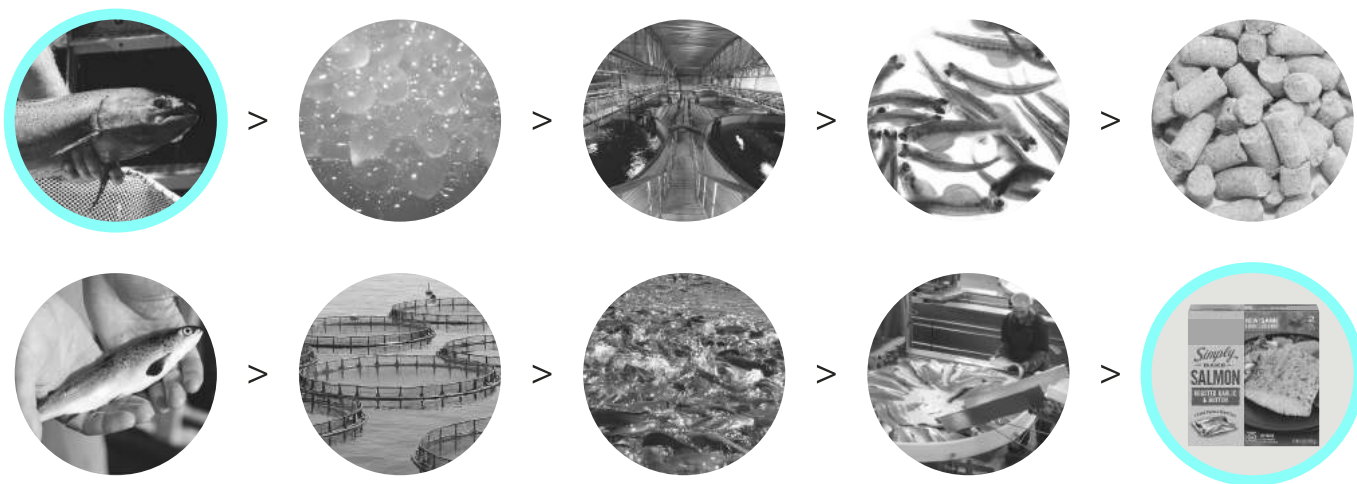
enpresa nagusiek merkatuaren ia % 70 kontrolatzen dute. 2016an, Mercabilbaon 1,2 milioi kg izokin merkaturatu ziren.

Zer efektu du Txilen?

Enplegua. Zer enplegu? Argudiatzen da enplegu asko eskaintzen duela izokinaren industriak, izokinak hazten dituzten Txileko eskualdeetan. Enplegu zuzenaren bi mota handi daude: hazkuntza-zentroetakoa eta eraldaketa-instalazioetakoa. Sortzen diren lanpostuek esportazio-ereduen eskemari jarraitzen diote:

- Soldata baxuak eta azken-produktibitatearen araberako "primekin" baldintzatuta.
- Lan-baldintza eta -giro txarra.
- Lan-segurtasun eskasa, laneko istripu ugari.
- Sindikatuen aurkako jarduerak.

54 IRUDIA



- Lanaren feminizazioa, genero-arazoak.
- Behin-behinekotasuna.
- Azpikontratazio orokortuak⁶³.

Ingurumena

- Laku eta itsasoen kutsadura, honako hauek direla eta:
 - Nitrogenoa eta fosforoa: kontsumitu ez diren pent-su-hondarrak, gorozkiak eta animalia-hondarrak
 - Kobrea: katioletako onddoen aurkako pintura
 - Biozidak (antibiotikoak): kontsumitu ez diren pent-suetan eta izokinei aplikazio masiboarekin egindako tratamenduetan
- Gehiegizko arrantza
Giza kontsumorako egokia den 5 kg arrain behar dira izokin kg 1 lortzeko.
- Ihesaldiak
 - Izokina espezie exotikoa da Txileko uretan eta ez du ia lehiakide naturalik.
 - Izokina arrain haragijalea da eta kate trofikoaren goialdean dago
 - Piszifaktoretako izokinak, behin libre daudenean, gaixotasun eta mikroorganismoak zabaltzen ditu ekosisteman.

⁶³ Azpikontratazioetan, izokin-enpresa batek beste kanpo enpresa baten zerbitzuak kontratatzen ditu, eta horrek lan jakin bat prezio jakin batean egitea eskaintzen dio.

Azpikontratatuak enplegua

- Azpikontratazioa merkataritza-kontratuaren mugan dago. Kontratuak orduka, eguneka, asteka edo hilabeteka egin daitezke, izokin-enpresaren eskaeraren arabera.
- Enplegua biziki ezegonkorra da
- Ez dago lege-estaldurarik edo ardurarik kontratistaren aldetik. Enplegatzailearen figura lausotu egiten da eta horrek zaindu egiten du bere betebeharrak ikuskatzea eta betearaztea. Ezin da elkartzeko sindikalik, lan-errekla-maziorik... egin.
- Barne-lehia eta lan-presioa sustatzen da izokin-instalazio bateko langileen artean, enpresak etengabe mehatxatzen duelako "barne" lanpostu bat desagerrarazteko aukera, "kanpo" enpresa bati eskaintzeko.
- Lana are gehiago prekarizatzen da langile azpikontratatuaren kasuan, haien soldadak "barne" langileenak baino % 40 baxuagoak izatera iritsi baitaitezke.
- Administrazioak zailtasunak ditu lan-ikuskapenak egiteko, barruti berean zenbait enpresa eta zenbait kontratu daudelako, berdina diruditen lane-tarako. Laneko istripu edo gaixotasunak daudenean, zalantzak daude toki berean jarduten duten enpresetan sortzen diren ardura-kateen inguruan.

Zenbait kuantifikazio

Izokinak eta pobrezia

- Izokin-eskualdeak (X eskualdea) biztanleriaren % 22 du pobrezia-egoeran. Txileko 5. eskualde pobreena da (13 eskualdetatik).
- Eskualdearen eboluzioak okerrera egin du: pixkanaka Txileko gainerako eskualdeetako adierazle sozialetatik urrundu da. Gaur egun, 3. postuan dago, errenta-mailari dagokionez.
- Egoera erlatiboak beherakada izugarria izan du; izan ere, 1990an, familiako diru-sarrera handienak zituen 6. eskualdea zen. Gaur egun, bigarrena da, atzetik zenbatzen hasita.

Izokinak eta kutsadura

Jotzen da arrainei eskaintzen zaien janariaren % 15-20 bitartean ez dela kontsumitzen eta hondoan jalkitzen dela, nahiz eta, gaur egun, instalazioen eraginkortasuna nabarmen hobetu den eta janariaren % 5 galtzen den arren.

Txilen, Hazkuntza Zentroetan 65.000 eta 130.000 T janari askatzen dira urtean, eraginkortasun-mailaren arabera. Izokin-hazkuntzak Txileko uretan hondakin gisa isurtzen duen nitrogeno- eta fosforo-kantitatea 4,5 milioi pertsonaren baliokidea da nitrogenoaren (N) kasuan eta 6,5 milioi pertsonaren baliokidea fosforoaren (P) kasuan, Txile osorako. X eskualdeko ekoizpena eta biztanleria kontuan hartuta: 3,9 milioi nitrogenoaren kasuan eta 5,6 milioi, fosforoaren kasuan. Txilek 18 milioi pertsonako biztanleria du eta X Eskualdeak, milioi bat baino pixka bat gehiago.

Izokinak eta neurritz gairik gabeko arrantza

Txilen hazten diren izokinak elikatzeke behar den itsas azalera 350 milioi Ha da.

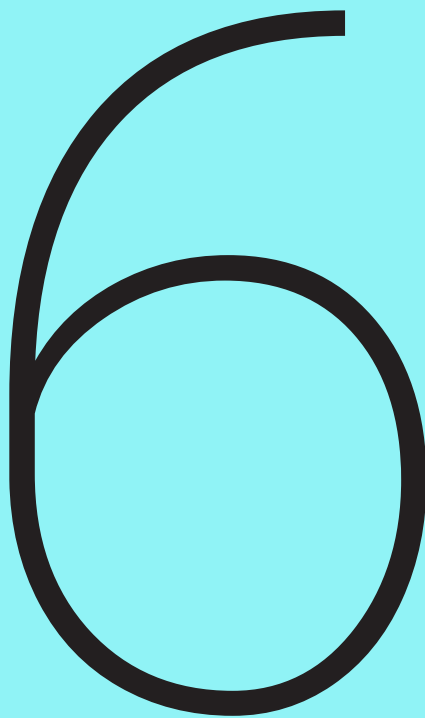
Izokinak eta ihesaldiak

2004an, jo zen 4 eta 9 milioi bitartekoa izan zela urmael-katioletatik ihes egin zuten izokinen kopurua. Aysén eskualdean gertatu zen azken gertakari horietako batean, milioi bat izokinek baino gehiagok ihes egin zuen, ekaitz baten ondorioz.

Gehiago jakiteko:

www.ecoceanos.cl
www.salmonchile.cl
www.terram.cl
www.salmonfarmonitor.org
www.ecotrust.org
www.notecomaselmundo.org





Elikadura-sistemarekin
erlazionatutako
tokiko
baliabideak

Elikadura-sistemarekin erlazionatutako toki-ko baliabideak.

1. Baliabide naturalak. Lurzorua eta klima.

Elikagaien nekazaritza-ekoizpen ekologikorako funtsezko bi baliabide behar dira: lurra eta klima. Bi horien artean baldintzatzen dute elikadura mota, ekoizten den kantitatea edo ekoizpen-urtaroa.

EAEk 130 km-ko kosta du eta⁶⁴ de 7.234 Km²-ko azalera; horietatik, Eustatek 2013 urterako emandako datuen arabera⁶⁵, 2.597,97 Km² nekazaritza-azalera ziren. Nekazaritza-azalera horretatik, 2/3 baino pixka bat gehiago (% 72,08) Nekazaritza Azalera Erabilia ziren, hau da, 1.872,51Km²; horren % 68,13 labore-lurak ziren eta, gainerakoa, larredi iraunkorrak. Baina nekazaritzarako erabiltzen den azalera etengabe ari da aldatzen, eta joera azalera murriztea da, 2009ko Nekazaritza Erroldaren datuekin eta Eustaten 2013ko datuekin egindako taulan eta grafikoan ikus daitekeen moduan⁶⁶.

EAEen Nekazaritza Azalera murriztea eragin duen faktore garrantzitsuenetakoa bat lurak artifizialtzea izan da⁶⁷. 1987 eta 2011 urte bitartean, EAEen 2,02 Ha lurzoru artifizialdu zen eguneko, batez bestez⁶⁸. Horrela, 2016 urtean, 413,17Km² zen azalera artifiziala, hau da, eraikuntza-eremuek, azpiegiturek eta industria-jarduerak azaleraren guztizkoaren % 5,7 okupatzen zuten. [57. Irudia]

Klimari dagokionez, EAE ez da eskualde homogenea, oro har, hiru zona bereiz baitaitezke: iparraldeko isurialde atlantikoa, erdiguneko bitarteko zona eta hegoaldeko murtarra, Ebro ibaiaren sakonunean eta Arabako Errioxan.

Isurialde atlantikoan (Bizkaia, Gipuzkoa eta Araba iparraldean) klima mesotermikoa da, erdibidekoa tenperaturei dagokionez, eta oso euritsua. Klima epel hezea, sasoi lehorrik gabea, deritzo, edo klima atlantikoa. Zona horretan, aire-masen tenperaturak leundu egiten dira ozeanoko ur epelekin kontaktuan; kostaldera iristen dira eta, ondorioz, egunaren eta gauaren, edo uda eta neguaren arteko, oszi-

lazio termikoak ez dira handiak izaten. Faktore orografikoak azaltzen du EAEko isurialde atlantiko guztiko euri kantitate handia (1.2000 eta 2.000 mm bitarteko batez besteko prezipitazioak daude urtean). Tenperaturei dago-kienez, nabarmentzekoa da neurritsuak direla, negu eta uda leunekin. Urteko batez beteko tenperaturak kostaldean dituzte balio altuenak, 14°C inguru, baina posible da 40 °C-ra arteko tenperatura maximo puntualak izatea.

Tarteko zonak, edo trantsizio-zonak, Arabaren zati handi bat okupatzen du. Eremu horretan ezaugarri atlantikoak dira nagusi, ez baitago egiazko uda lehorrik. Klima azpiatlantikoan (Araba mendebaldeko ibarrak eta Arabako lautada) prezipitazio gutxiago dago isurialde atlantikoan baino. Klima aspimediterranea hegoalderago dagoen arren (Trebiñu, Arabako Mendiak), klima mediterranea-go baterako trantsizioa egiten da, hau da, uda beroagoak eta pixka bat lehorragoak, eta urtean prezipitazio neurritsuak.

EAEren hegoaldean, Ebro ibaiaren sakonunean (Arabako Errioxa), udak lehorrak eta beroak dira, klima mediterranea-koak bezalakoak. Neguak nahiko hotzak eta prezipitazio gutxiago direnez, barnealdeko mediterraneo edo kontinental deritzo. Urtaoaren araberrako oszilazio termikoak garrantzitsuak dira: udan 22 °C gainditu ohi dituzte batez besteko tenperaturek eta neguan, berriz, izotzaldiak eta behe-lainoak egoten dira, tenperatura hotzen ondorioz. Plubiometriari dagokionez, udako hilabeteetan prezipitazioak 30 mm-tik beherakoak izaten dira, eta hilabete bategi bestekoak ia beti izaten dira 50 mm-tik beherakoak. Hori dela eta, esan daiteke klima pixka bat kontinentalizatua dela, klima mediterraneoaren barruan egon arren. [58. eta 59. Irudiak]

64 <http://web.archive.org/web/20060318062121/http://www.ipyme.org/NR/rdonlyres/71E2A08E-47AE-481A-BA17-D094C725B159/0/paisvasco.pdf>

65 <http://www.eustat.eus/elementos/ele0012400/t>

66 Nekazaritza Errolda 10 urtean behin berritzen da. Azkena 2009koa da.

67 Artifizializazioa etxebizitzak, azpiegiturak eta ekipamenduak sor daitezten, lurzorua kontsumo- edo okupazio-ekintza izendatzeko EAEen erabiltzen den terminoa da. Kontzeptu horren azpian, lurzoruen emankortasuna, egitura eta iragazgaitasuna edo zigilatzea galtzea ekartzen duten ekintzak daude.

68 25 años urbanizando España: La generación que multiplicó la superficie artificial de una forma insostenible 1987-2011 (URB16). Jasangarritasunaren Behatokia.

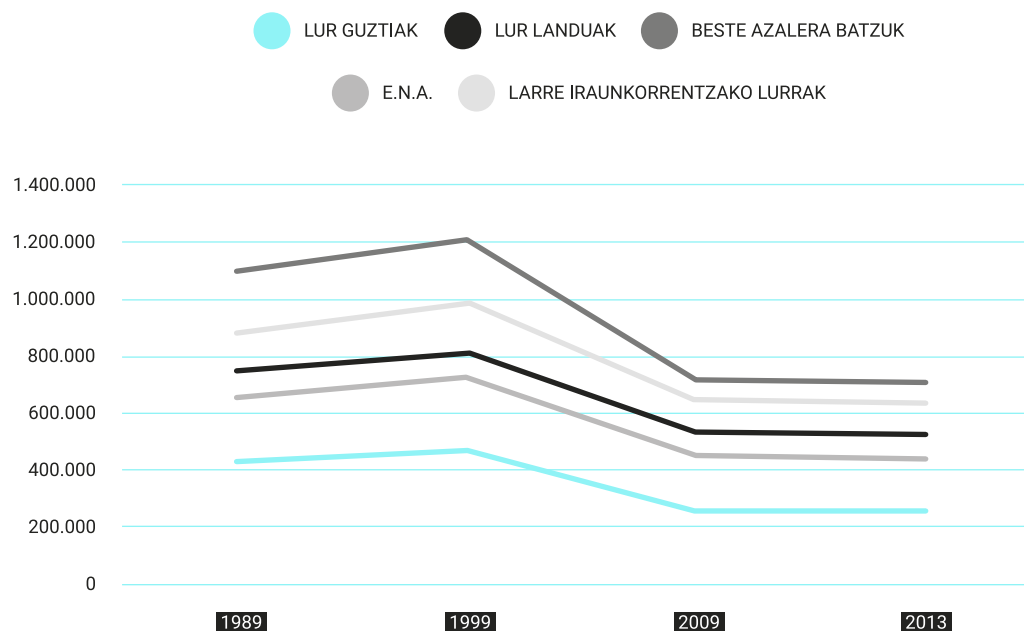
NEKAZARITZA-USTIATEGIEN EGITURA EAEn

	2013	2009	2013 / 2009 (%)
USTIATEGI KOPURUA	15.835	16.554	-4,3
AZALERA OSOA (AO) (HA)	259.797	261.700	-0,7
NEKAZARITZARAKO AZALERA ERABILIA (ENA) (HA)	187.251	190.273	-1,6
LUR LANDUAK (LL)	75.880	78.811	-3,7
> BELARREZKO ETA LUGORRIAK (*)	60.485	62.056	-2,5
> FRUTARBOLAK	1.501	1.981	-24,3
> OLIBONDOAK	167	147	13,6
> MAHASTIAK	13.653	14.544	-6,1
> BESTE ZUREZKOAK	73	83	-12,0
LARRE IRAUNKORRAK	111.371	111.462	-0,1
EGITURAKO ADIERAZLEAK			
USTIATEGIKO BATEZ BESTEKO AO (HA)	16,4	15,8	3,8
USTIATEGIKO BATEZ BESTEKO ENA (HA)	11,8	11,5	2,6
USTIATEGIKO BATEZ BESTEKO BEHIAZIENDA KOPURUA	24,2	23,0	5,4
USTIATEGIKO BATEZ BESTEKO ARDIAZIENDA KOPURUA	57,3	60,0	-4,6
USTIATEGIKO BATEZ BESTEKO AHUNTZAZIENDA KOPURUA	13,3	13,4	-0,7
USTIATEGIKO BATEZ BESTEKO TXERRIAZIENDA KOPURUA	33,8	17,9	89,0
USTIATEGIKO BATEZ BESTEKO HEGAZTI KOPURUA	251,9	253,5	-0,6

*Familia-ortuak barne

*Iturria: EUSTAT. Nekazaritzarako ustiategien egituraren inkesta

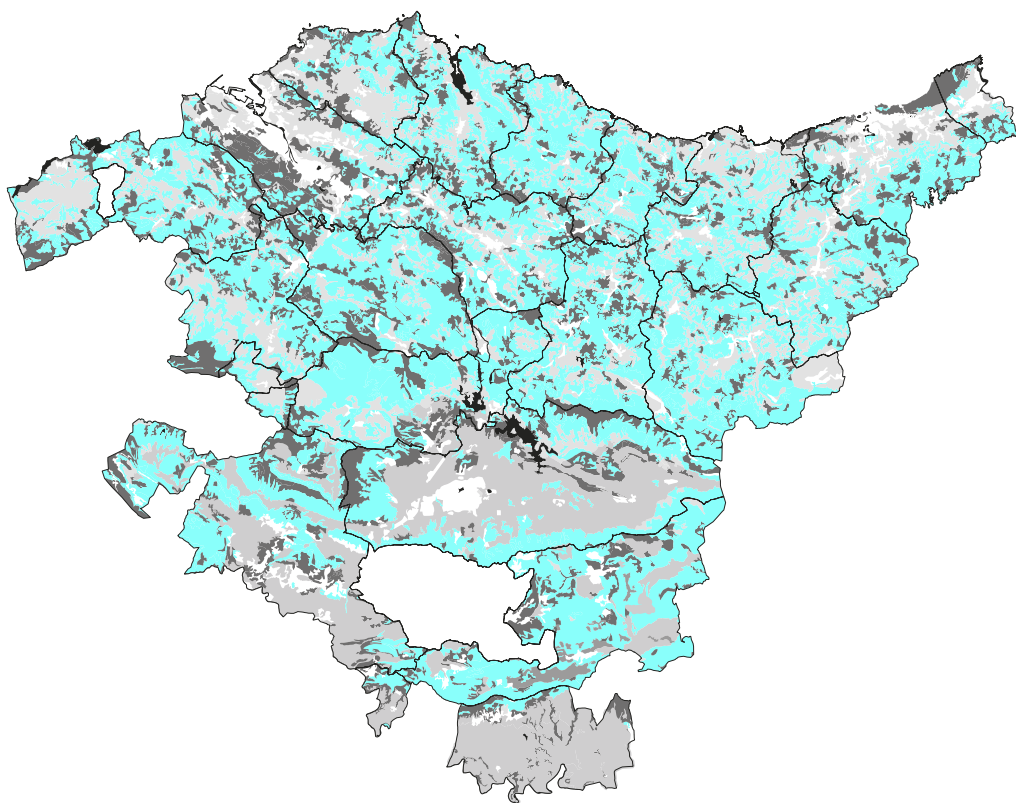
NEKAZARITZA-AZALEREN EBOLUZIOAREN GRAFIKOA, 1989, 1999, 2009 ETA 2013 URTEEI DAGOKIENA,
NEKAZARITZA ERROLDAKO ETA NEKAZARITZA-USTIATEGIEN EGITURARI BURUZKO INKESTAKO DATUEN ARABERA



*Grafikoan, azalerak hektareatan adierazten dira eta Nekazaritza Azalera Erabilia honako hauen batura da: Laboratutako Lurrak eta larredi iraunkorrak. Guztizko Azalera, berriz, Nekazaritza Azalera Erabiliaren eta bestelako azalaren arteko batura da.

*Fuente: "http://www.eustat.eus/elementos/ele0012400/ti_ELnumero_de_explotaciones_agricolas_en_Ja_CA_de_Euskadi_disminuye_un_43_entre_2009_y_2013_/not0012426_c.html" \l "axzz4Qlsk3sBB"

/// LURRAREN ESTALDURAREN MAPA (CORINE 2006) ///



- LEHORREKO NEKAZARITZA-LURRAK ETA MAHASTIAK
- NEKAZARITZA-LUR UREZTATUAK
- BELAIA, BELARDI ETA LARREAK
- SASI ETA LANDAK
- BASOAK
- UR-EREMUAK EDO HIRI-LANDARETZADUNAK

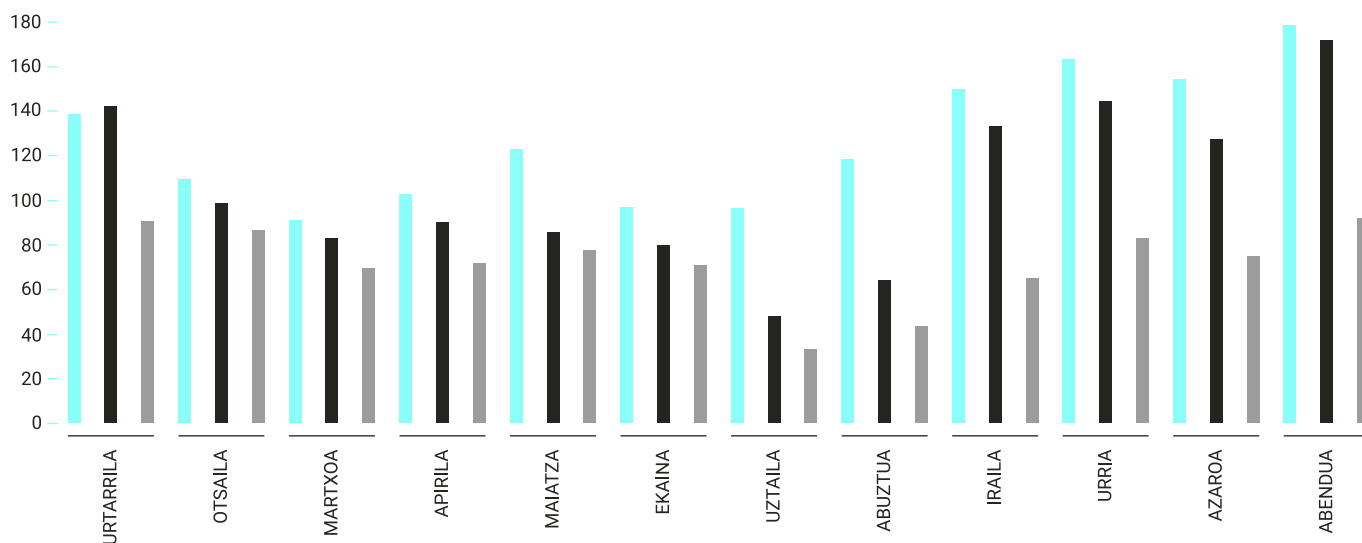
58 IRUDIA



59 IRUDIA

BATAZ BESTEKO EURIA LURRALDE BAKOITZEKO HIRIBURUETAN

EURIA (MM)



*Iturria: Euskalmet.

Elikadura-sistemearekin erlazioatutako toki-ko baliabideak.

2. Landa biztanleak eta lehen sektorea.

Gaur egun, EAEk 2.171.886 biztanle ditu⁶⁹ (% 48,6 gizonak, % 51,4 emakumeak). Halaber, ELGAK landa-eremuei buruz egiten duen definizioarekin bat, eskualde nagusiki hiritarra dela jotzen da, biztanleriaren % 8 baino ez delako bizi (2001 urtean) 150 hab/km²-ko biztanleria-dentsitatea baino txikiagoa duten udalerrietan. Hala ere, desberdintasun handiak daude Bizkaiko eta Gipuzkoako lurraldeen —izaera nabarmen hiritarrekoak— eta Arabakoaren artean. Araba gehiena isurialde mediterraneokoa da, eta izaera nabarmen landatarra du, herritarren % 19 bizi baita 150 bizt./km² baino populazio-dentsitate txikiagoa duten udalerrietan. Euskal biztanleriaren % 9 landa-udalerrietan bizi da (150 biztanle baino gutxiago / Km²), eta horiek lurraldearen % 87 dira. HAZIk egindako txostenarekin bat⁷⁰, ikus daiteke EAEko udalerrien % 51k landa-izaera dutela; horiek azaleraren % 59 hartzen dute eta biztanleriaren % 4,9 bizi da han. Eremu horietan, emakumeek osatzen duten biztanleria-ehunekoa (% 48) txikiagoa da hiri-eremuetan baino (% 51).

⁶⁹ Eustat, 2017ko otsailaren lehen kontsultatua.

⁷⁰ "Euskal nekazaritza-sektoreko emakumeak: Nekazariak" HAZI, Landa, itsasbazter eta elikagaien garapena. Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila. 2016ko otsailak 15. Txosten honetan ez dira zehazten udalerri batek landa- edo hiri-izaera duela jotzeko erabili diren irizpideak.

Baina azken aldian, EAEko landa-biztanleriak gora egin du. Horrela, 2005-2009 aldian, gorakada % 2,54 handiagoa izan zen autonomia-erkidegoko guztizko biztanleriaren gorakadarekiko (% 2,44koa izan da). Aldi horretan, autonomia-erkidegoko landa-biztanleriaren ehunekoak guztizkoaren % 9tik % 10,42ra egin du gora. Baina, bestalde, laguntza publikoek ere ez dute lortu Euskal Autonomia Erkidegoan azken hamarkadan lehen sektoreak izandako beharakada geldiaraztea. 2003an, 18.900 pertsonak egiten zuten lan nekazaritzan. Pasa den urtearen (2016) amaieran gorakada txikia erregistratuta ere, kopuru hori erdira jaitsi da.

Lehen sektoreko jarduerari Balio Erantsi Gordinaren ikuspegitik begiratzen badiogu, lehen sektorea ez da garrantzitsuena. Zerbitzuen sektorea da garrantzitsuena (% 68); bigarren postuan industria eta energia daude (% 24,2), gero eraikuntza (% 7) eta, azkenik, nekazaritza, abeltzaintza eta arrantza (% 0,8). Bestalde, EAEn, biztanleria aktiboaren % 1,2k jarduten du nekazaritzan (gizonen % 1,7 eta emakumeen % 0,6). Ehuneko hori Estatuko hirugarren baxuena da, Balear Uharteetan eta Madrilen atzetik (globalki, bai gizonen eta bai emakumeen kasuan). Eta, zailtasun ekonomikoak direla eta, pertsona gazteak landa-eremuan lan bila hasi diren arren, krisi ekonomikoa hasi zenetik % 30 baino gehiago egin du behera nekazaritzan eta abeltzaintzan lan egiten duten pertsonen kopurua.

60 IRUDIA

	GUZTIRA	EMAKUMEAK		GIZONAK	
		KOPURUA	PORTZENTAIA	KOPURUA	PORTZENTAIA
USTIAPENEN TITULARRAK	14.641	4.468	%31	10.173	%69
FAMILIAREN LAGUNTZA	8.068	4.517	%56	3.551	%44
LAN-KONTRATUA DUTEN PERTSONAK	957	100	%10	857	%90
ELKARTE BATEN KIDE DIRA	1.598	250	%16	1.348	%84
GUZTIRA	25.264	9.335	%37	15.929	%63

*Iturria: Euskal nekazaritza-sektoreko emakumeak: Nekazariak" HAZI, Landa, itsasbazter eta elikagaien garapena. Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila. 2016ko otsailak 15.

2012an 8.100 ziren EAEn⁷¹, nahiz eta, nekazaritza-egiturari buruzko inkestaren arabera, 2013an 25.264 pertsona ari ziren nekazaritza-sektorean lanean. Horien % 37 emakumeak ziren. [60. Irudia]⁷²

Ustiatgien kopuruari eta titulartasunari begiratzuz gero, nekazaritza-egiturari buruzko inkestako taularen eta Nekazaritza Erroldaren arabera, ikusten dugu 2013an 15.835 nekazaritza-ustiategi zeudela EAEn. Horietatik, % 23 bakarrik jotzen dira nekazaritza-ustiategi profesionaltzat. Nekazaritza-ustiatgien titulartasunari dagokionez, kasuen % 35ean titularrak emakumeak ziren, eta % 6 orotarik entitate juridikoak ziren (horien kasuan, emakumeen ordezkariak % 30koa zen). Nekazaritza-ustiategi profesionalen esparruan, kasuen % 25ean titularra emakumea zen, % 18an sozietateak ziren eta % 57an, gizonak. [61. Irudia]

Gizarte Segurantzako afiliazioei begiratzen badiegu, gizonen ehunekoa askoz ere altuagoa da, batez ere besteren kontuko langileen kasuan. Baina ustiatgietako titularren afiliazioei begiratzuz gero, ikus daiteke sektorea zahartze-prozesuan dagoela eta, gainera, gizarte-segurantz

afiliatutako emakume titularren ehunekoak behera egiten duela adin-tarte txikiagoetan. Hala, 65 urtetik gorakoetan, ia % 37 emakumeak dira. 35 urtetik beherakoetan, berriz, %20 dira emakumeak. Hau da, gizarte-segurantzaren kotizatzen duten ustiategi-titular berriak gizonak izan dira. (63. eta 64. irudiak)⁷³

Ustiatgien ekoizpen-orientazioari dagokionez, emakume eta gizon titularren arteko desberdintasun gutxiago dago barazkigintzan, haragitarako behi-ustiatgietan, ustiatgi mistoetan edo labore estentsiboetan; esnetarako behien ustiatgietan, berriz, % 25ean baino ez dago emakume bat titular gisa. (62. Irudia)

Edozein kasutan, eta landa-ingurunean zein lehen sektorean beherakada handiak egon arren, urtetik urtera gora egin dute EAEko nekazaritza-eskoletan izena emateko eskaerak. Hala, urtero 40 pertsona inguruk (gutxi gorabehera % 15 emakumeak) bukatzen dituzte Lanbide Heziketako ikasketak nekazaritzari, abeltzaintzari edo landa-inguruneari loturiko espezialitateen batean⁷⁴, hori

71 http://ccaa.elpais.com/ccaa/2013/08/25/paisvasco/1377457975_820009.html

72 "Euskal nekazaritza-sektoreko emakumeak: Nekazariak" HAZI, Landa, itsasbazter eta elikagaien garapena. Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila. 2016ko otsailak 15. Txosten honetan ez dira zehazten udalerri batek landa- edo hiri-izaera duela jotzeko erabili diren irizpideak.

73 Euskal nekazaritza-sektoreko emakumeak: Nekazariak" HAZI, Landa, itsasbazter eta elikagaien garapena. Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila. 2016ko otsailak 15.

74 Derioko nekazaritza-eskolan, honako hauek amaitu dituzte nekazaritza-arloko lanbide-heziketako ikasketak:

014-2015 ikasturtean, 34 pertsona: 16 pertsona nekazaritza-ekologian eta 18 pertsona paisajismoan.

2015-2016 ikasturtean, 42 pertsona: 24 pertsona nekazaritza-ekologian eta 18 pertsona paisajismoan.

61 IRUDIA

2014				ERREGIMEN OROKORRA NEKAZAL-SISTEMA BEREZIA			LANGILE AUTONOMOEN ERREGIMEN BEREZIA (N.N.K.L.E.B.)		
GIZARTE SEGURANTZA				GIZONAK	EMAKUMEAK	GUZTIRA	GIZONAK	EMAKUMEAK	GUZTIRA
ARABA				583	49	631	1.360	663	2.023
GIPUZKOA				379	68	448	697	720	1.418
BIZKAIA				718	65	783	689	635	1.325
EUSKADI				1.680	182	1.862	2.747	2.019	4.766

*Iturria: Afiliazioen altak generaren eta probintziaren arabera. 2014. Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

Derioko Nekazaritza Eskolan bakarrik. Datu horri urtero Arkauteko, Fraisoroko eta Murgiako Eskoletan nekazaritza-ikasketak amaitzen dituzten pertsonak gehitu behar zaizkio.

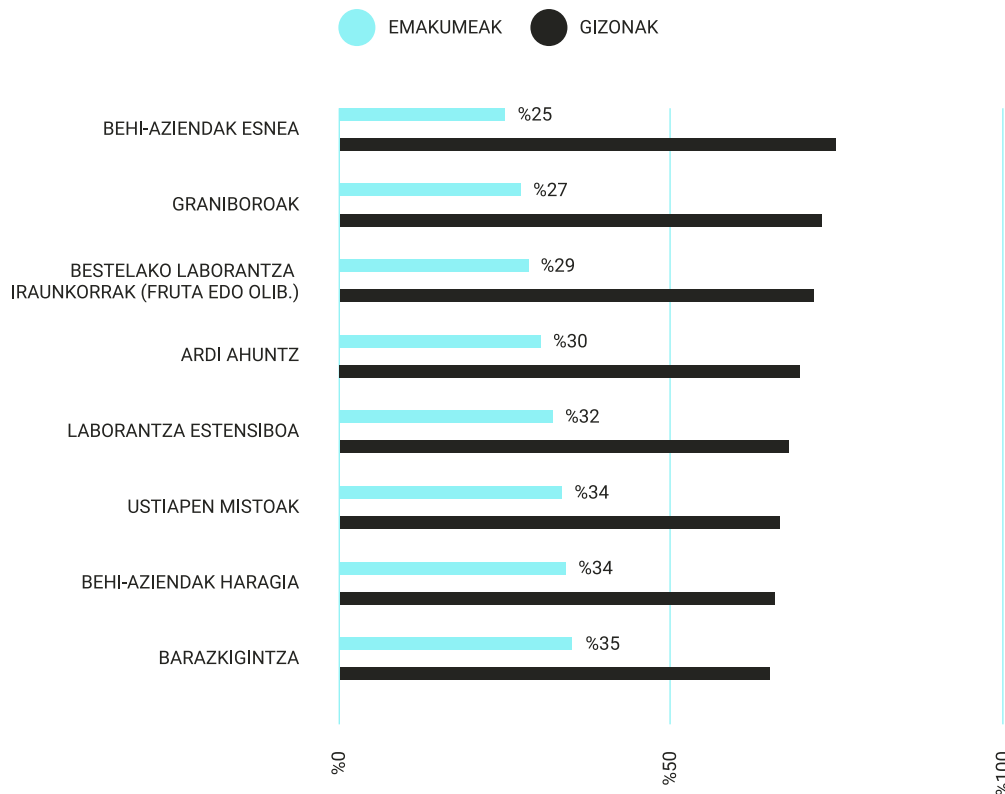
EAEko nekazaritza-eskolek emandako datuen bidez egiazta daitekeen bezala, nekazaritzan prestakuntza profesionala jasotzen duten pertsona gehienek nolabait nekazaritza ekologikoari eta nekazaritza-ekologiari loturiko eredueta egiten dute. Eredu horrek gora egin du azken urteotan.

Nabarmentzekoa da elikadura ekologikoari loturiko nekazaritza-jarduerak izan duen eboluzioa. Ekoizpen ekologikoa, 1990an EAEn ez existitzetik, 400 operadore baino gehiago (ekoizpena eta eraldaketa barne) izatera igaro da. [65. Irudia]

2015ean, ekoizpen-azalera ia 3.000 hektareakoa zen eta 96 abeltzaintza-ustiategi zeuden, honela banatuta. [66. Irudia]

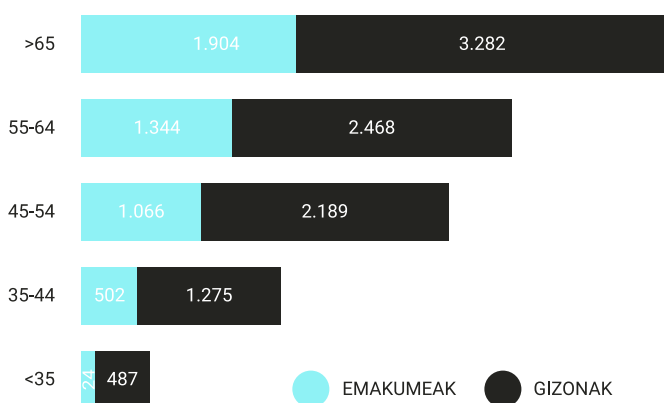
62 IRUDIA

EMAKUMEAK BURU DITUZTEN % PRODUKZIO EKOIZPENAREN ARABERA



*Iturria: Euskal nekazaritza-sektoreko emakumeak: Nekazariak² HAZI, Landa, itsasbazter eta elikagaien garapena. Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila. 2016ko otsailak 15.

63 IRUDIA



65 IRUDIA

EAEko OPERADOREEN ZENB.	
NEKAZAL-EKOIZPENA	258
ABERE-EKOIZPENA	36
NEKAZAL ETA ABERE EKOIZPENA	39
ELABORAZIOA / TRANSFORMAZIOA	75
DISTRIBUZIOA	26

64 IRUDIA

USTIAPENEN TITULARRAK				
PERTSONA KOPURUA	EMAKUMEAK %		GIZONAK %	
<35 URTE	%3	124	%5	487
35-44 URTE	%10	502	%13	1.275
45-54 URTE	%22	1.066	%23	2.189
55-64 URTE	%27	1.344	%25	2.468
>=65 URTE	%39	1.904	%34	3.282
GUZTIRA	%100	4.940	%100	9.701

*Iturria: Nekazaritzarako ustiatuegien egituraren inkesta 2013. Eustat

66 IRUDIA

EAE			USTIAPEN KOPURUA
BEHI-AZIENDA	HARAGIA		25
	ESNEA		5
TXERRI-AZIENDA			4
ARDI-AZIENDA	HARAGIA		17
	ESNEA		8
AHUNTZ-AZIENDA	HARAGIA		2
	ESNEA		1
HEGAZTIAK	HARAGIA		3
	ARRAUTZAK		18
ZALDI-AZIENDA			9
ERLEZAINZA			3
BESTE			1
GUZTIRA			96

Elikadura-sistemeekin erlazionatutako toki-ko baliabideak.

3. Nekazaritza-aniztasuna. Ganadua, haziak eta ezagutzak

EAEko nekazaritza-aniztasuna ganaduak, haziak, ezagutzek eta nekazaritza-lursailak hartzen dituzten ekosistemek berek osatzen dituzte. Zenbait erakunde (hala nola Hazien Sarea edo Slow Food) eta nekazariak lan garrantzitsua egiten ari dira, arriskuan egon daitezkeen animalia- eta landare-barietateen eta tokiko barietateen aberastasuna berreskuratzeko eta gordetzeko. Eragile bakoitzak desberdin jardun arren, batzuek eta besteek egindako lanak elkar osatzen dute.

Adibidez, Slow Food⁷⁵ erakundeak kontsumoa-balioes- tearen bidez laguntzen die barietate hauei. Ekintzaren bat martxan duten barietate eta espezieen artean, honako hauek daude: Euskal Txerria; Karrantzako aurpegi beltzeko ardi-gazta; Mungiako taloa; Zallako tipula morea; Gipuzkoako kostaldeko malko-ilarra; Añanako Gatza- getako gatzia; Kantauriko antxoa; eguneko arrain urdin ketua; Betizu behi-haragia; Azpigorri ahuntz-haragia; euskal antzara-haragia; euskal oiloa; sasi-ardia; Derioko zerba nanoa; Zallako babatxikia; udazkeneko euskal porruak; euskal mendietako zaldi-haragia; Gorbeiako patata; Urduñako agrazoa; Enkartzioetako babarruna; Are- txabaletako tomate morea (Moskorra); Elorrioko porrua; Errezilgo sagarrak; Mungiako babarrunak; Barrankako pi- perra; Getxoko potxak; Bizkaiko udare-tomate hori nanoa; Busturiako zintzilikatze-tomatea; Urduñako ozpina; eta Nabarnizko arbitxoak.

Hazien Sarea⁷⁶ erakundeak EAEko hazien ondarea iden- tifikatzeko egiten du lan. Ondare hori defendatzen du, haziak biderkatu eta kontserbatu bidez, ezagutarazteaz gainera.

Abeltzaintzaren esparruan, bertako 25 ganadu-arraza daude, eta horietako batzuk arriskuan edo egoera kriti-

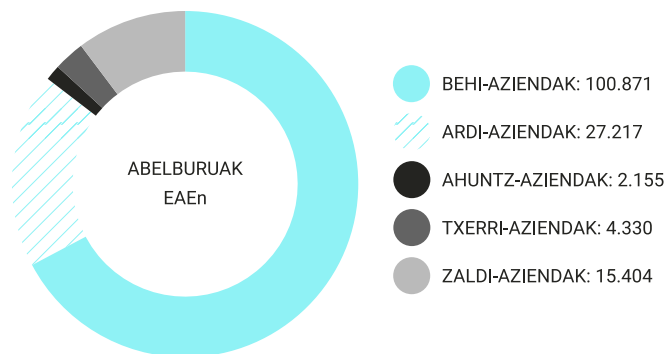
koan daude⁷⁷. Lau behi-arraza daude (betizu, montxina, piriniotarra, terreña), bost ardi-arraza (aurpegi zuriko karrantzarra, aurpegi beltzeko karrantzarra, aurpegi zuri- ko latxa, aurpegi beltzeko latxa, sasi ardia), ahuntz-arraza bat (azpi gorri), txerri-arraza bat (euskal txerri), bi zal- di-arraza (Euskal Herriko mendietako zaldia, pottoka), asto-arraza bat (Enkartzioetako astoa), sei hegazti-arra- za (euskal antzara, euskal oiloa, honako barietate hauetan: beltza, gorria, lepasoila, marraduna eta zilarra) eta bost txakur-arraza.

Baina ganadu-ondareari orokorrean begiratzen badiogu, eta EAEn 2013an hazitako ganadu-kantitatea aztertzen badugu, ikusiko dugu, oro har, jaitsi egin dela (behien kasuan izan ezik), 2009ko Nekazaritza Erroldako datuekin konparatuta.

⁷⁷ 31/2014 DEKRETUA, martxoaren 4koa, tokiko euskal arrazak kontserbat- zeko, hobetzeko eta sustatzeko eta animalia-arrazak sustatzeko erakun- deak arautzekoa.

67 IRUDIA

EAEN 2009AN ZEUDEN ABELBURUEN KOPURUA, ESPEZIEAREN ARABERA



*Iturria: Nekazaritza-Errolda. Geuk egina.

⁷⁵ SlowFood irabazi asmorik gabeko nazioarteko erakundea da eta Carlo Petrini sortu zuen, 1986an, Italian. Elikadura ona defendatzeko sortu zen, tokiko produktuak erabiltzea lehenesten du, kalitate maximoa eta ekoizpen arduratsuaren jasangarritasuna bermatzeko. Tokiko sukaldaritza, ekoizpen tradizionalak eta bertako espezieak defendatzen ditu. Horretarako, zapore ONAekin prestatzea, eta ekoizpen GARBI (ingurumena, animalien ongiza- tea, giza osasuna) eta BIDEZKOA (ekoizleen lana ordaintzea) defendatzen ditu. Bazkideen kuotekin, tokiko elikagaiak berreskuratzeko eta horien kontsumoa sustatzeko proiektuak finantzatzen dira.

⁷⁶ Hazien Sarea: EAEko hazien-sarea da, 1996an sortu zen eta 2001ean elkarte gisa erregistratu zen. Bertako barietateak berreskuratzearan alde egiten du. Euskal Autonomia Erkidegoko nekazaritza-genetika aberatsa ia ezagutzen ez zelako kezkatuta zeuden ortuzain eta teknikari batzuen in- guruan sortu zen, ondare hori eta horri loturiko kultura galtzen ari baitzen.

Elikadura-sistemarekin erlazionatutako toki-ko baliabideak.

4. Baliabide materialak. Bitarteko operazioetarako laguntza-azpiegiturak.

EAEn ekoizten diren nekazaritza-produktu guztiak zenbait bideetatik merkaturatzen dira:

- Kate laburrak (zuzenean azken kontsumitzaileari edo txikizkako saltokiei saltzea)
- Enpresa banatzaile / merkaturatzaileak eta
- Merkatu zentralak, nagusiki, MerkaBilbao. Azken bide hori da ohikoena, aurrerago ikusiko dugun bezala.

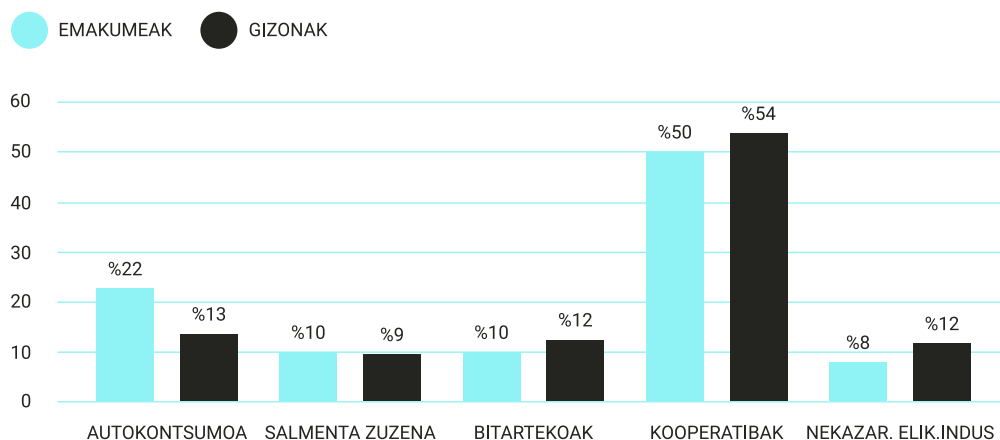
Gainera, azken horiek EAera iritsitako beste produktu batzuk ere eskaintzen dituzte. Beste produktu horiek Bilbo eta Pasaiaiko merkataritza-portuetatik, eta Aparcabisa, Arasur, Jundiz CTV eta Zaisa plataforma logistikoetatik heltzen dira. Produktu horiek zuzenean giza kontsumo-ara, transformazioko elikadura-industriara edo animalia-kontsumora bideratzen dira.

Nekazaritza-sektoreak bere produktuak merkaturatzeko erabiltzen dituen bideei buruzko datuak hartzen baditugu abiapuntutzat (ikus grafikoa), esan dezakegu bide erabi-

liena kooperatibena dela; bigarren postuan bitartekoak daude, eta datuak oso antzekoak dira titularrak emakumeak diren eta gizonak diren ustiatgien kasuetan.

Merkaturatze-kate laburrak zenbait udalerritan astero edo hilero egiten diren azoketan oinarritzen dira, baita etxez etxeko banaketan, kontsumo-taldeetan, ustiatgi-ko bertako salmentan edo txikizkako saltokien bidezko salmentan ere. Oro har, merkaturatze-eredu horretan, ekoizleak berak arduratzen dira produktuak banatzeaz eta saltzeaz. Ez da ohikoa ustiategi bat baino gehiago koordinatzea banaketa eta salmenta elkarrekin egiteko (kontsumo taldeen kasuan izan ezik). Gainera, oro har, salmenta zuzena duten ekoizleak eraldatu gabeko fruta-eta barazki-ustiategiak dira, eta gutxi dira bertan edo kanpoan (edo modu kolektiboan) elikagaiak eraldatzeko lantegia dutenak, eta beren produktua eraldatu eta zuzenean merkaturatu dezaketen nekazaritza- eta abeltzaintza-ustiategiak (haragia, esnekiak, arrautzak, eztiak, ogia, barazki-kontserbak eta abar). Halaber, ez dira ohikoak zirkuitu labur eta hurbilekoetan merkaturatzen duten ekoizleen baterako logistikara zuzendutako espazioak.

68 IRUDIA



*Iturria: Nekazaritzako ustiatgien egituraren inkesta 2013. EUSTAT.
*HAZIK egindako grafikoa.

EAEko portuetara heltzen den arrantzari dagokionez, lehen salmenta lonjan egiten da nagusiki. Hor, kontserbagileek, handizkariak eta beste saltoki handi batzuek erosten dute eta, era berean, handizkariak (MerkaBilbao, MerkaOiertzun eta inportazioan bakarrik diharduten beste handizkari batzuk) saltzen diete produktua arrandegiei eta ostalaritza-lokalei, azken kontsumitzailearengana heldu aurretik (Astorkiza eta beste, 2003). Azterketa horren beraren arabera, 1999 urtean, arrainaren estaldura-tasa % 14 zen EAEn, hau da, esportatzen ziren 14 unitateko, 100 inportatzen ziren.

Azpiegitura osagarrien mapan [69. Irudia] ikus daitekeen bezala, EAEn egungo elikadura-sistemari laguntzen dioten azpiegitura ugari daude. Lehengaiak mugiarazteko salgaien garraiorako bideak sartzan dira hor (inportazio / esportazioa), hala nola errepideak, trenbideak, arrantza-portuak eta merkataritza-portuak, aireportuak, plataforma logistikoak eta handizkako merkatuak. Esan dugun bezala, azpiegitura horiek elikadura globaleko merkatu eta ereduari zerbitzu emateko diseinatuta daude.

Era berean, kontsumo-merkatura fresko bideratzen ez diren lehengai freskoak EAEko 1.426 nekazaritza-industrietan erabiltzen eta eraldatzen dira. Instalazio horietan, giza kontsumorako elikagaiak prestatzen eta prozesatzen dira, hala nola haragi-prestaketak, arrain-kontserbak, esnekiak, ogi-eta errota-produktuak, olioak, kafea, ardoa eta abar. Dena den, horien % 60an ogia, ardoa eta bestelako edariak prestatzen dira. [70. Irudia]

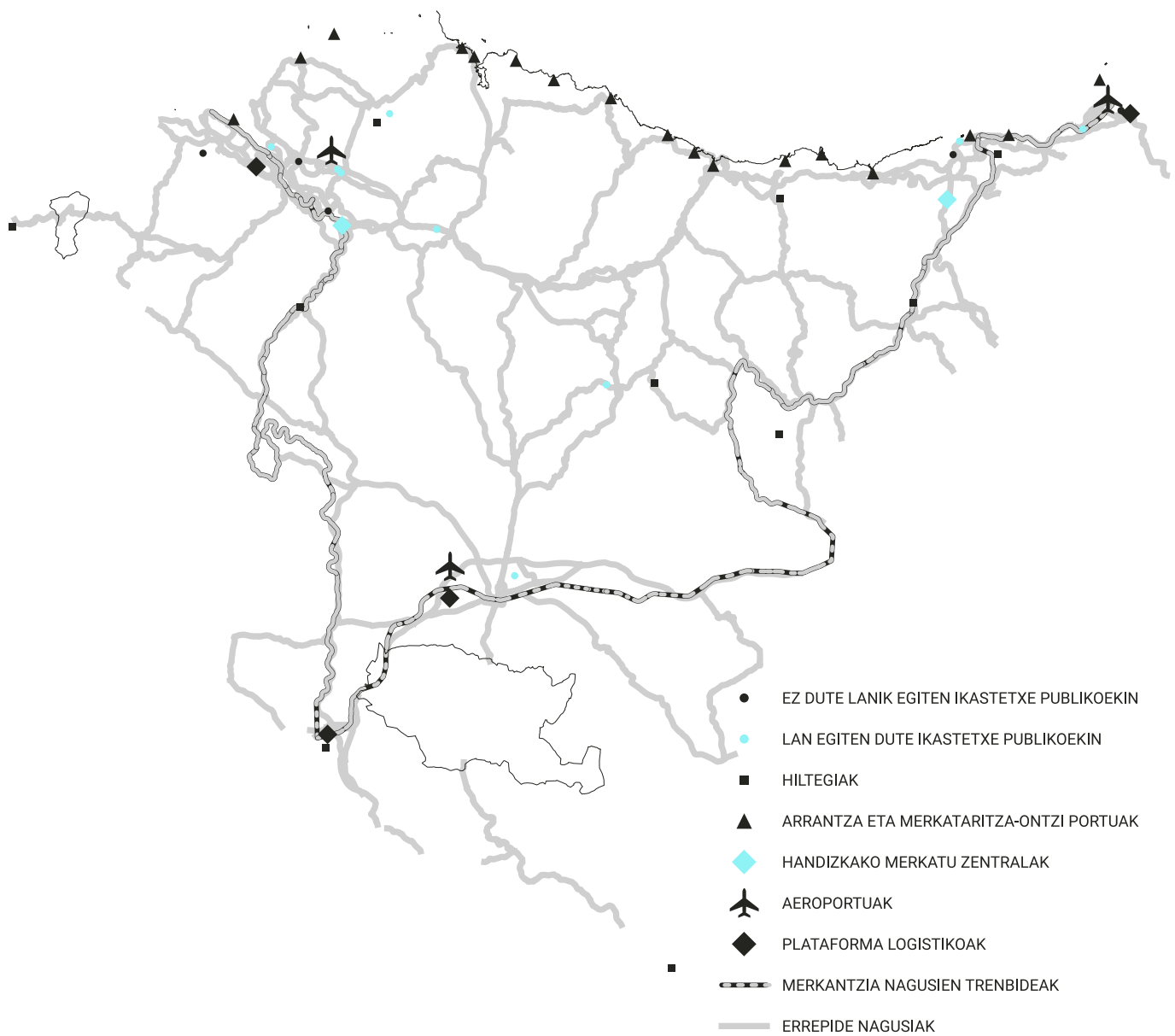
Haragiaren kasuan, nabarmentzekoa da animaliak hiltzen behar direla, zatiketa-aretoetan edo haragi-produktuen industrietan kanalak edo kanal erdiak prozesatu aurretik. Horretarako, EAEn zortzi hiltegi daude. Horietako hiruk kudeaketa publikoa dute (Laudio, Zubillaga Hiltegia-Oñati, Karrantza) eta ardiak eta behiak hiltzen dituzte (Oñatiren kasuan, zaldiak ere bai). Karrantzako hiltegiak eskualdeko ustiatzeari bakarrik ematen die zerbitzu, eta Laudiokoak bakarrik du ganadu ekologikoa hiltzeko lerro ziurtatua. Gainera, ez dago inolako egitura publikorik txerriak, untziak edo hegaztiak hiltzeko. Beste bost hiltegiak pribatuak dira (Matadero Frigorífico Donostiarra SAL Mafrido, Gestora Cunicola Norte SL Grupo Hermi, Urkaiko S Coop, Lumagorri SL, Industrias Cárnicas del Oria SL). Horietan ardiak, behiak eta txerriak hiltzen dira, Grupo Hermi hiltegiaren eta Lumagorri hiltegiaren kasuan izan ezik, hiltegi horiek soilik untziekin eta oilaskoekin jarduten baitute, hurrenez hurren.

EAEn dauden hiltegiez gainera, ustiatzeari gertuko beste azpiegitura batzuk ere erabiltzen dituzte, hala nola San Juan del Monte SA hiltegia (Miranda de Ebro, Burgos) eta Logroñoko SAL MAGROSAL hiltegia (Logroño, Errioxa).

Ganadu-hilketari eta, hortaz, EAEn ekoiztutako haragi-kantitateari buruzko datu berrienak 2009koak dira. Data horretatik aurrera, Eusko Jaurlaritzaren Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailburuordetzaren Estatistika eta Sektore Analisisiko zerbitzuaren arabera, ez dugu daturik, eta izango bagenu ere, ezingo lirateke argitaratu, sekretu estatistikoaren aurka egingo bailuke horrek. Ez dakigu zergatik eten den hiltegia eta haragiari buruzko datuen seriea, baina beharbada zerikusia du EAEko kudeaketa publikoko hiltegi gehienak desagertzearekin.

Behin EAEko elikadura-sistemako datu orokorrak ezagututa, ikus dezakegu elikadura-sistema hori nola erlazionatzen den eskaerarekin.

EAEKO ELIKADURA-SISTEMA OSATZEN DUTEN AZPIEGITURAK



Iturria: Errepide eta trenbideei buruzko datuak, GeoEuskadi. Geuk egina.

EAEN 2012AN ERREGISTRATUTAKO ELIKADURA-ESTABLEZIMENDUEN KOPURUA, 2009KO JARDUERA
EKONOMIKOEN KODEAREN ARABERA, LURRALDE HISTORIKOAREN ARABERA BEREIZITA

CNAE_2009

JARDUERA

ARABA

BIZKAIA

GIPUZKOA

EAE

1011-1012	HARAGI ETA HEGAZTI PROZESATUAK	9	23	13	45
1013	HARAGI ETA HEGAZTI PRODUKTUEN ELABORAZIOA	11	32	24	67
1021	ARRANTZA PROZESATUAK	0	5	9	14
1022	ARRANTZA KONTSERBEN ELABORAZIOA	5	24	28	57
1052-1054	ESNEAREN PROZESATUA ETA ESNEKIEN ELABORAZIOA (GAZTA EZIK)	6	12	15	33
1053	GAZTAREN ELABORAZIOA	28	18	53	99
1071	OGIAREN ELABORAZIOA	57	204	165	426
1061-1072-1073	IRINAREN FABRIKAZIOA, ERROTARITZARAKO PRODUKTUAK, GAILETAK ETA PASTA	6	12	8	26
1031-1032	PATATEN PROZESATUA ETA FRUTA-ZUKU ETA ORTUARIEN ELABORAZIOA	3	0	5	8
1039	FRUTA ETA ORTUARIEN PROZESATUA ETA KONTSERBAZIOA	3	4	10	17
1043-1044	OLIOAREN ELABORAZIOA	4			4
1082	KAKAOAREN PROZESATUA ETA GOZOTEGIEN ELABORAZIOA	3	5	5	13
1083	KAFFA, TEA ETA INFUSIOEN FABRIKAZIOA	5	10	9	24
1084-1085-1086-1089	ESPEZIE, PRESTATUTAKO JANARIAK, ELIKAGAI DIETETIKO ETA BESTEEN FABRIKAZIOA	9	22	22	53
1091-1092	ANIMALIENTZAKO JANARIA	4	10	5	19
1012	ARDOAREN FABRIKAZIOA	350	62	36	448
1101-1103-1105-1107	BESTE EDARIEN FABRIKAZIOA	6	8	59	73
	ELIKAGAIEN INDUSTRIA GUZTIRA	509	451	466	1426

Elikadura-sistemarekin erlazionatutako toki-ko baliabideak.

5. Elikagaien ekoizpena.

Ekoizpen-egitura horrekin, EAEn 621.247 T elikagai ekoitzi ziren 2015 urtean, [71. Irudia], lekaleak eta oliba-olioa kontuan hartu gabe. Elikagaien 4.857 T metodo ekologikoak erabiliz ekoitzi ziren [72. Irudia], hau da, ekoizpen guztiaren % 0,8 inguru.

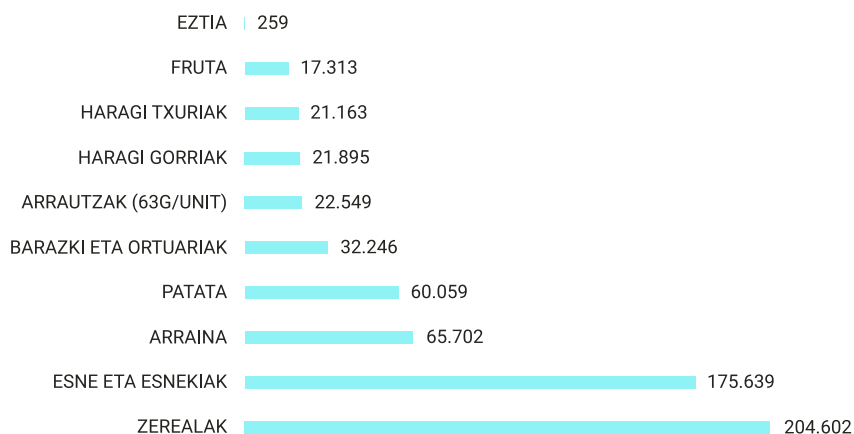
Ekoiztutako elikagai guztietatik (alkoholdun edariak kanpo utzita), hiruk jatorri-bereizgarriren bat dute: Idiazabal gazta (Jatorri Deitura Babestua), Gernikako Piperra eta Euskal Okela (Adierazpen Geografiko Babestua). Ez dago Berezitasun Tradizional Bermatu gisa identifikatutako elikagairik. Gainera, kalitate-adierazgarri ugari

daude, hala nola⁷⁸ Eusko Label berme-marka (euskal baserri-arrautzak, euskal baserri-oilaskoa, euskal esneko arkumea, hegaluzea eta hegalaburra, euskal esnea, euskal ezti, Arabako patata, Ibarako pipermina, euskal kalitatezko tomatea, Euskal Herriko babarrunak, Euskal Baserri,

⁷⁸ Berme-marka: grafikoki adieraz daitekeen zeinu oro, enpresa ugari erabil dezaketena, beren titularraren kontrol eta baimenpean, zeinua darabaten produktu edo zerbitzuek baldintza komun batzuk betetzen dituztela bermatzen duena, batez ere kalitateari, osagaiei, jatorri geografikoari, baldintza teknikoei, produktuaren prestaketa-moduari edo zerbitzu-prestazioari dagokionez.

71 IRUDIA

EAEN ELIKAGAI-EKOIZPENAREN TONATAN, 2015 URTEAN, EUSKO JAURLARITZAREN NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA ELIKADURA SAILBURUORDETZAREN ESTATISTIKA ETA SEKTORE ANALISIRAKO ZERBITZUAREN DATUEN ARABERA



Baserriko Haragia) edota aukerako etiketatzeak⁷⁹ (Gioke-la, Bordako, Eroski Natur, Villa del Monte, Ternera Selecta, Mendiko eta beste batzuk).

Zenbatutako produktu gehienak lehen sektorekoak diren arren, beste produktu batzuk (hala nola haragia edo esnekiak) produktu eraldatuak dira eta, horiek prestatzeko, azpiegitura eta eraldaketa-prozesu espezifikoak behar dira, nekazaritza- edo abeltzaintza-ekoizpenaren ondoren ere, kontsumitu ahal izateko. Aurreko atalean aipatu dugun bezala, EAEn elikagaiak eraldatzeko azpiegiturak badaude, baina azpiegitura horiek ez daude diseinatuta haragi-produktuak (besteak beste) zirkuitu laburrean saltzea ahalbidetzeko moduan, edota kontsumitzaile eta ekoizleei platerera iristen den elikagaiaren bidez elkar ezagutzeko eta elkar aukeratzea ahalbidetzeko moduan.

⁷⁹ Aukerako etiketatzea: produktu batek eragile ekonomiko edo erakunde batek prestatutako baldintza-errietan jasotzen diren arauak betetzen dituela bermatzen du. Baldintza-agiria agente eskudunak onartu du. <http://www.euskadi.eus/etiquetado-facultativo-calidad-alimentaria/web01-a2elikal/es/>

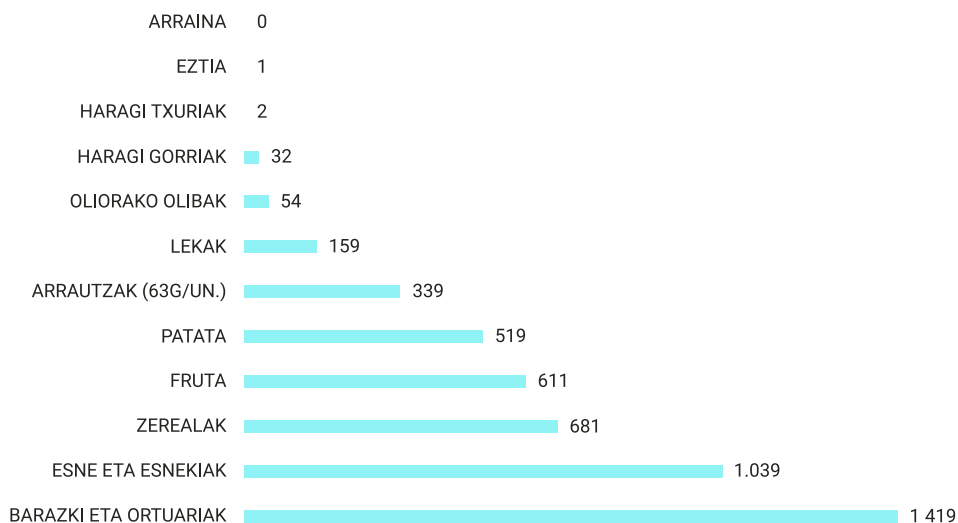
Hori are larriagoa da txerri-, hegazti-, ardi-, ahuntz-haragiaren eta abarren kasuan. Izan ere, animalia txikietarako ez dago gertuko hiltegirik eta, hori dela eta, garraioa garestia da. Ondorioz, produktuak ganadu-kantitate handiak maneiatzen dituzten enpresa edo kooperatiben bidez merkaturatu behar dira.

Nekazaritza-ekoizpenaz gainera, arrantza-harrapaketak ere kontuan hartu behar dira. Eusko Jaurlaritzaren Garapen Ekonomiko eta Lehiakortasun Sailaren Organo Estatistikoaren datuekin bat, 2014an 65.702,28 T harrapatu ziren [71. Irudia]. Baxurako arrantza, nagusiki, Bermeon deskargatzen da, baita honako hauetan ere, garrantzi-ordenan: Hondarribi, Getaria, Donostia, Ondarroa, Orio, Plentzia, Mutriku, Santurtzi, Mundaka, Elantxobe, Zierbana, Portugalete eta Zumaia; alturako arrantza, berriz, Ondarroako eta Pasaiaiko portuetara heltzen da eta atunketari izozkailuak, berriz, Bermeora.

EAEko pertsona eta urteko elikagai-ekoizpena modu xehakatuagoan azter dezakegu. Atxikitako taulan [73. Irudia] elikagai nagusietako batzuen barne-ekoizpena kalkulatu

72 IRUDIA

ELIKAGAI EKOLÓGIKOEN EAEKO EKOIZPENA, TONATAN, 2015 URTEAN, NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA INGURUMEN MINISTERIOAREN 2015EKO ESTATISTIKAREN ARABERA



73 IRUDIA

dugu (biztanleko ratioan, magnitudeak hobeto ikusi ahal izateko), baita interesgarria deritzogun beste daturen bat ere, adibidez, esportatutako fruta edo berdura kantitatea. Formatu grafikoan, ikus daiteke EAEn kantitate handietan ekoizten direla: esnea, haragia, arrautzak, arraina, garia eta patatak. [74. Irudia]

Kategoria bakoitza hobeto behatzeko, taldekatu egin ditzakegu eta esnea eta haragia alde batera utzi, hain handiak izaki, gainerakoak eklipsatzen dituztelako. [75.Irudia]

Atal honetako zifren asmoa, besterik gabe, EAEn gaur egun dugun eta zirkuitu laburrean zirkularazi litekeen elikagai-eskuragarritasunaren lehen argazki bat egitea da. Ikusi dugun bezala, ekoizpena eta kontsumoa fisikoki edo geografikoki hurbiltzeaz haratago, tokiko elikadura-sistematan askoz ere aldagai gehiago barne hartzen dira, hala nola partaidetza edo gardentasuna, lehen aipatu dugun bezala. Tokiko elikadura-sistemen teoriaren barruan sartzen dira, halaber, ekoizpen-eredu industrializatuaz bestelako eredu bat erabiltzea, nekazaritza-ekologiaren barruan sar genezakeena. Ekoizpen ekologikoaren estatistika-kategorizaziorik ez dugunez, azter dezakegu zer eta zer motatako elikadura-ekoizpen ekologiko normati-boa dugun EAEn orain.

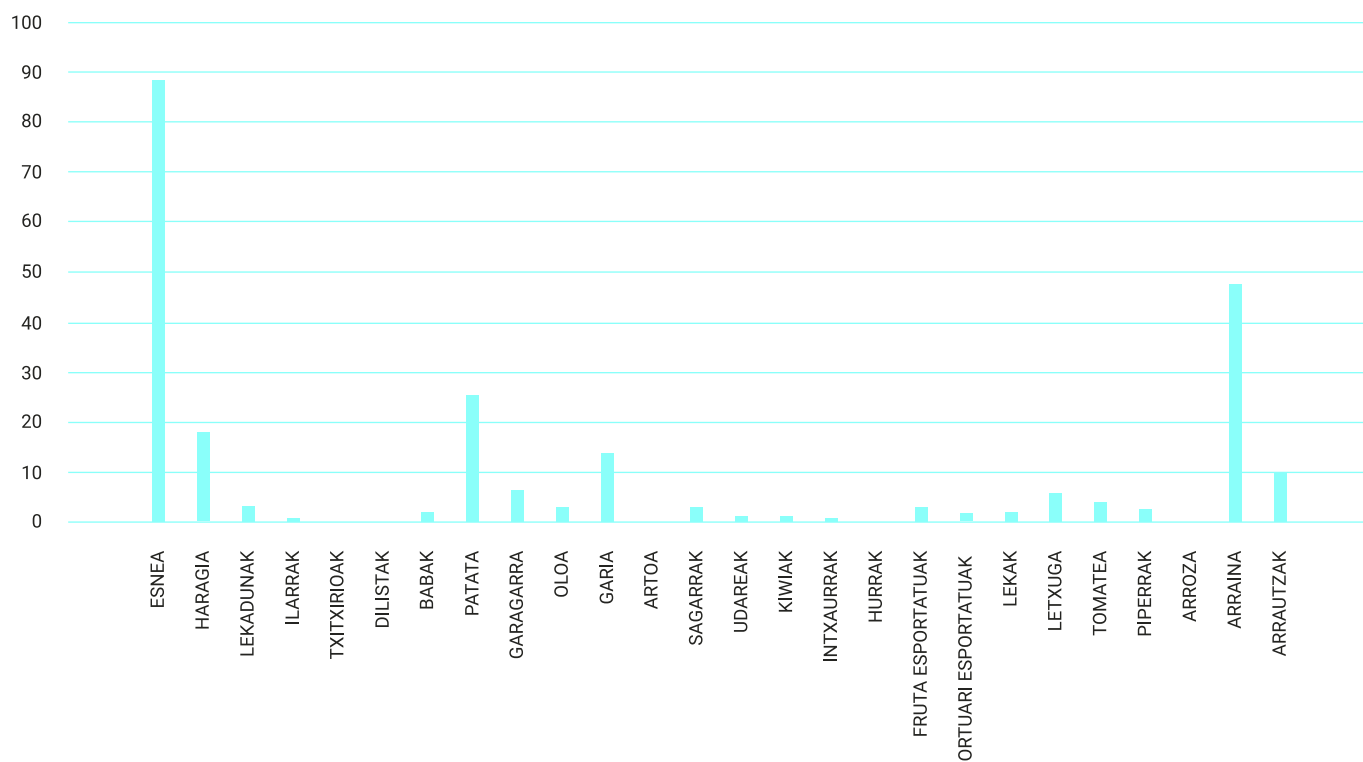
Ekoizpen ekologikoa kg / biztanle / urtetan kalkulatzen badugu, ondorengo taulan ageri diren datuak lortuko ditugu. [76. irudia]

Jakina, ekoizpen ekologikoa konbentzionala baino asko txikiagoa da. Ratioari begiratzen badiogu (elikagai ekologikoen zenbat kg existitzen diren elikagai konbentzionalen kg bakoitzeko), honako hau ikusiko dugu (taula irakurtzeko, kontuan hartu behar da esne ekologikoaren litro bakoitzeko 55.187 litro esne konbentzional ekoizten direla, eta horrela jarraitzen du): [77. irudia]

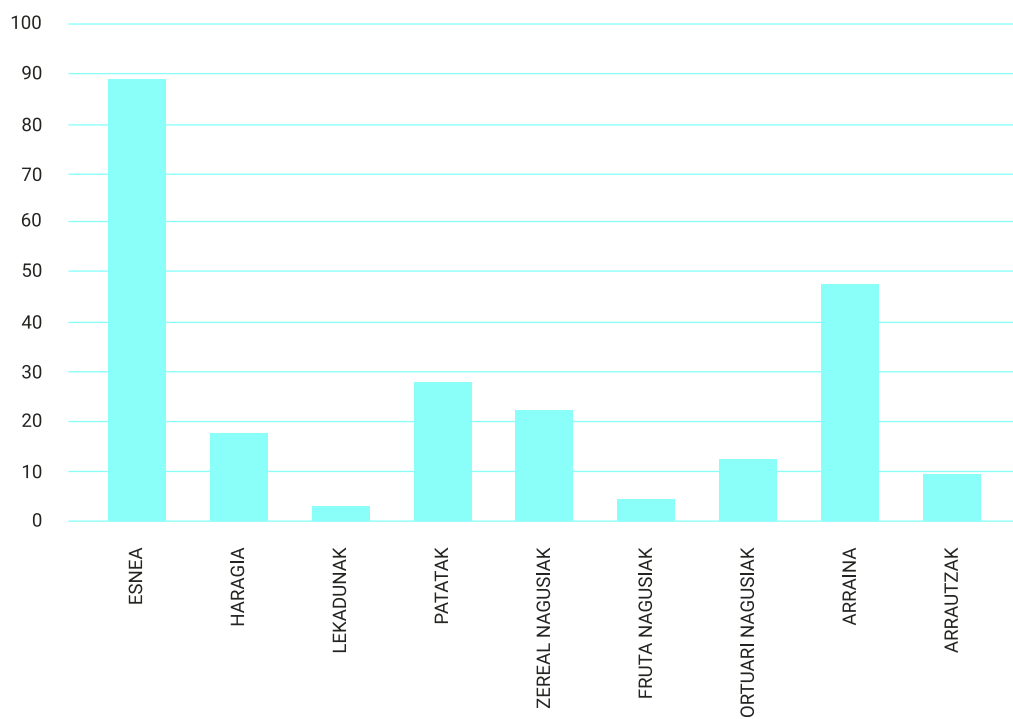
KG/PERTSONA/URTE

ESNEA	88,8251164
HARAGIA	17,7017619
LEKADUNAK	2,96571429
ILARRAK	0,25
TXITXIRIOAK	0,02
DILISTAK	0,004
BABAK	1,50380952
PATATA	25,0242857
GARAGARRA	6,10190476
OLOA	2,66
GARIA	13,5289524
ARTOA	0,11952381
SAGARRAK	2,57952381
UDAREAK	0,7752381
KIWIAK	0,6952381
INTXAURRAK	0,27047619
HURRAK	0,16047619
FRUTA ESPORTATUA	2,40095238
ORTUARI ESPORTATUAK	1,41333333
BAINAK	1,45095238
LETXUGA	5,25952381
TOMATEA	3,31380952
PIPERRA	2,33047619
ARROZA	-

ELIKAGAIEN BARNE-PRODUKZIOA (KG/BIZTANLE/URTE)



ELIKAGAIEN BARNE-PRODUKZIOA (KG/BIZTANLE/URTE)



76 IRUDIA

////// EKOIZPEN EKOLOGIKOA KG / BIZTANLE / URTEAN //////////

ESNEA	0,00160952
HARAGIA	0,13444362
LEKADUNAK	0,32333333
PATATAK	0,17571429
ZEREAL NAGUSIAK	0,14285714
FRUTA NAGUSIAK	0,19333333
ORTUARI NAGUSIAK	0,32333333
ARRAUTZAK	0,0176015

77 IRUDIA

////// RATIOA (ELIKAGAI EKOLOGIKOEN ZENBAT KG EXISTITZEN
DIREN ELIKAGAI KONBENTZIONALEN KG BAKOITZEKO) //////////

ESNEA	55187,2025
HARAGIA	131,666806
LEKADUNAK	9,17231222
PATATAK	159,487805
ZEREAL NAGUSIAK	156,872667
FRUTA NAGUSIAK	20,9482759
ORTUARI NAGUSIAK	38,1958763
ARRAUTZAK	542,2628139

Elikadura-sistemarekin erlazionatutako toki-ko baliabideak.

6. Elikagaien eskaera.

Ikusi dugu EAEko elikadura-eskaintzaren egoera zein den eta tokiko merkatuetan edo zirkuitu laburrean zirkularazi litezkeen elikagaien eskuragarritasuna kuantifikatzen saiatu gara. Orain kateko beste muturrari begiratuko diogu: erosketa publikoak edo sukaldaritza kolektibo publikoak zer elikagai-eskaera egiten duen. Baina elikagaien barne-ekoizpen gordina ikustea baino interesgarriagoa da dieta orekatuari dagokion eskaerarekin konparatzea. Hau da, EAEko biztanleek gomendatzen den dieta egingo balute (eta, munduko beste eskualdeetan ez bezala, jarraitzen da), zer eskaera ase liteke barne-ekoizpenarekin? Datuak ikusi aurretik, gauza bat argitzea komeni da: tokiko elikadura-sistemak defendatzen ditugunean, ez gara elikadura-autarkiari buruz ari. Eskualde-mailako elikadura-merkataritzak existitzen jarraituko du (ez da denetarik ekoizten toki guztietan eta behar bezalako kantitateetan). Hain zuzen ere, xedea lurralde bateko dieta kulturalki egokia al bait gehien doitzea eta bir-kokatzea da (EAEkoa, kasu honetan), eta hortik abiatuta, beste elikagaiak ekoizten diren toki hurbilenak bilatzea. Lurraldeek administrazio-dibisioetan funtzionatu arren, nekazaritza-ekosistemek berezko muga eta eskualdeak dituzte, eta salbuespenak salbuespen (EAEren kasua ez da salbuespena), nekazaritza-ekosistema zabal baten barruan barne-eskaera asetzeko beharrezko elikagai motak eta kantitateak egon ohi dira.

Lehen aipatu dugun bezala, EAEko biztanleria 2.171.886 pertsonakoa da, eta horiek guztiek elikagaiak kontsumitzen dituzte. Baina kolektibitateen elikagai-eskaerari eta, zehazki, sukaldaritza kolektibo publikoaren eskaerari begiratzen badiogu, honako hauek izango ditugu: ospita-

leak, ikastetxeak, zaharren egoitzak, lantokiak, eguneko zentroak edota gizarte-laguntzako etxez etxeko zerbitzuak, administrazioetako jantokiez gainera (horiek, merkatu-balio hutsaz haratago, efektu sinboliko argia dute). Elikadura-erosketaren eskari potentzialen kopuruaren ideia bat izateko, ondoren ageri den taula beha dezakegu. EAEn 2.543 jantoki kolektibo daude, gutxienez⁸⁰. (II. eranskina)

Horrek elikadura-erosketa publikoa egiten den toki kopuruaren ideia bat eman dezake. Beste zenbaki interesgarri bat sektore publiko horietako erabiltzaile kopurua da. Horrela, **ikus daiteke elikadura-erosketa publikoa erabiltzen duten pertsona gehienak hezkuntza-sektorekoak direla; ondoren, ospitaleak eta gizarte-zerbitzuak daude. Hiru sektore horiek batuz gero, 120.000 pertsona inguru batzen dituzte.** [78. irudia]

Zifra hori eurotan jartzen badugu, ikus daiteke EAEko ospitale-sistema publikoak 7,5 milioi euro inguru gastatzen dituela janaria erosten. Horrez gainera, sukalde-zerbitzuan (langileak, mantentze-lanak, tresnak eta abar) 47 milioi eurotik gora gastatzen da. Egoitza eta eguneko zentro publikoak gehitzen baditugu (60 milioi euro inguru), 110 milioi eurora iristen da, guztira, janari-erosketa publikoaren zenbatekoa, eskola-jantokiez bestela.

80 (Eustat 2009-2014)

78. IRUDIA

GUNE PUBLIKO MOTA		JANKIDE KOPURUA	
ESKOLA-JANGELAK		93.449	
EGUNEKO ZENTROAK		3.850	
ZAHARREN EGOITZAK		14.000	
OSPITALEAK		5.700	
GUZTIRA		116.999	

Elikadura-sistemeekin erlazioatutako toki-ko baliabideak.

7. Tokiko ekoizpena versus eskaera

EAEk berezko baliabideekin, hurbileko baliabideekin eta baliabide ekologikoekin bere elikadura-beharrak asetzeko duen ahalmena ezagutu ahal izateko, EAEko egungo hurbiltasuneko elikadura-eskaintza (bai konbentzionala eta bai ekologikoa) posiblearen datuak eskaerarekin gurutatu behar dira, lehentasuna titulartasun publikoko eskola-jantokien eskaerari emanda.

EAEn, hiru administrazio-lurralde bereizten dira: Araba, Bizkaia eta Gipuzkoa. Horiek, halaber, 253 udalerritan banatzen dira, 20 eskualdetan banatuta. Azterketa honetan eskualdea erabili nahi zen analisi-unitatetzat, baina, azkenik, autonomia-erkidegoa erabili dugu, adierazle gehienetarako ez dagoelako eskualde-mailako datu zehatzik.

Elikagai-ekoizpenaren eta eskualde bertako kontsumoaren arteko erlazioaren arabera, hiru motatako eskualdeak bereizi dira: ekoizleak, mistoak eta kontsumitzaileak. Erlazio hori biztanleko nekazaritza-azalera erabilgarri gisa (NAE Ha / bizt.) neurtu da, eta biztanleko abelburutan (abel. / bizt.). Halaber, eskualde bakoitzean nagusi den ekoizpen-orientazioa eta luraren estaldura edo erabilerak ere hartu dira kontuan, izan ere, Kantauri isurialdeko eskualdeetan ekoizpenak intentsiboagoak dira (atari zabaleko barazkiak, negutegiak, esnetarako behiak eta abar) eta, ondorioz, ekoizpenak altuagoak dira espazio txikiagoetan. Hegoalderako dauden barnealdeko eskualdeetan, berriz, ekoizpenak estentsiboagoak dira (labore-lurretako barazkiak, labore industrialak, mahastiak, zerealak eta abar). Sailkapen horren arabera, nagusiki ekoizleak diren sei eskualde daude (Gorbea inguruko mendiak, Arabako Ibarak, Arabako Mendiak, Arabako Errioxa, Enkartzioak eta Arratia Nerbioi); zazpi eskualdek ekoizle- / kontsumitzaile-izaera mistoa dute (Arabako Kantauri-eskualdea, Gernika-Bermeo, Markina-Ondarroa, Plentzia-Mungia, Goierri eta Tolosa); eta zazpi izaera nagusiki kontsumitzailea dute (Arabako Lautada, Durangaldea, Bilbo Handia, Deba Goiena, Deba Behea, Bidasoa Behea eta Donostia).

Eskola-jantokietako kontsumoari buruzko, jantoki kolektibo publikoen eskaerari buruzko eta elikagai-ekoizpenari buruzko ataletako datuak hartuta, ikus daiteke EAEko barne-ekoizpena askoz ere handiagoa dela eskaera baino eta, arrozaren kasuan izan ezik (EAEn ez da arrozik ekoizten), gainerako elikagaiak arazorik gabe eskain litezke EAEko barne-ekoizpena erabilita. Zehazki, elikagai-multzo handietarako, eskola-jantoki publikoek barne-ekoizpenaren % 1 baino gutxiago eskatuko lukete. Salbuespenak

honako hauek dira: lekaleak (barne-ekoizpenaren % 6), berdura eta barazkiak (% 13) eta fruta (% 15). [81. irudia]

Ariketa bera egingo dugu, baina eskola-jantokiak erosketa publikoaren gainerako sektoreei gehituta (120.000 erabiltzaile inguru, guztira). Egoera antzekoa da; barne-eskaerari erantzuteko arazo gehien dituzten elikagaiak fruta, berdura eta barazkiak eta lekaleak dira. Arroza ere bai, lehen aipatu dugu moduan, ez dagoelako taulan barne-ekoizpenik ez dagoelako (menuetan, orde, badago eta, beraz, EAEtik kanpo ekoiztutako arrozarekin estali beharreko eskaera dago). [82. irudia]

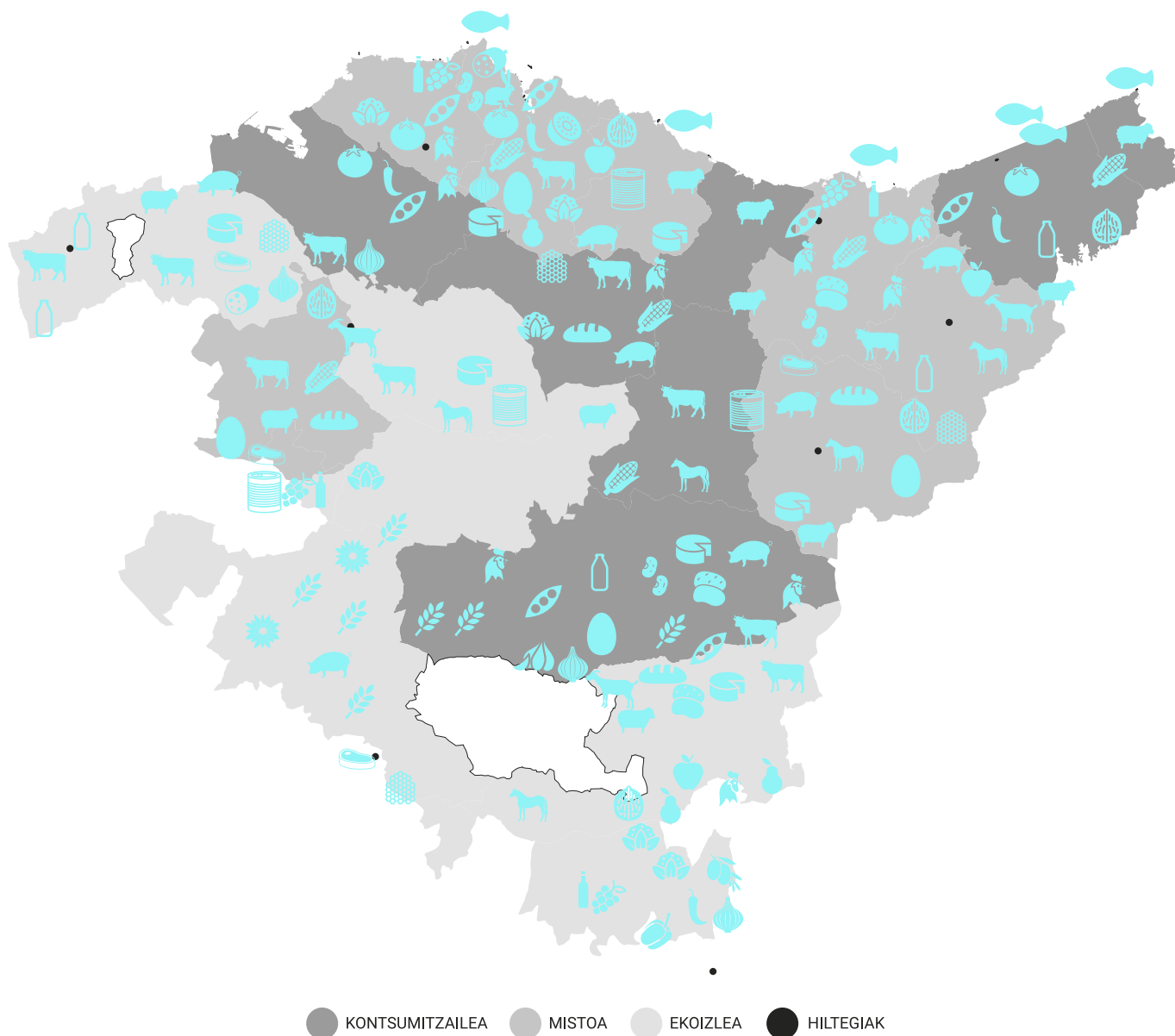
Kalkulu hori bera egin dezakegu, baina joko dugu eskola-jantoki publikoek hurbileko ekoizpen ekologiko ziurtatua eskaini nahi dutela (kasu honetan, eta kalkulua egiteko, EAEren mugen barruan ulertuko dugu). Taulan [83. irudia] ikusten da, arrautza ekologikoen kasuan izan ezik (arrautzen egungo ekoizpenarekin arazorik gabe estal liteke eskaera), gainerako elikagaietarako oso urruti gaudela, egungo ekoizpenarekin, EAEko ikastetxe publiko guztiei hurbileko menu ekologikoak eskaintzetik. Zifrek agerian uzten dute, adibidez, barazki eta berduren kasuan % 498 handitu beharko litzatekeela egungo ekoizpen ekologikoa, eta ekoizpen osoa eskola-jantokietara bidertu beharko litzatekeela. Atentzio handia ematen du EAEn esne ekologikoaren ekoizpena hain txikia izateak. Taulan arrozaren atala ere zuri utzi dugu, lehen aipatutako arrazoiengatik, baita arraina ere, arrain ekologikoaren kategoria ofiziala ez delako existitzen.

Lehen EAEko janari-erosketa publikoak adierazten duen diru-merkatuari buruzko datuak eskaini ditugu. Datu horiek sektore osoari dagozkio, eta elikagai-lehengaien erosketaz beraz haratago doazen alderdiak barne hartzen dira.

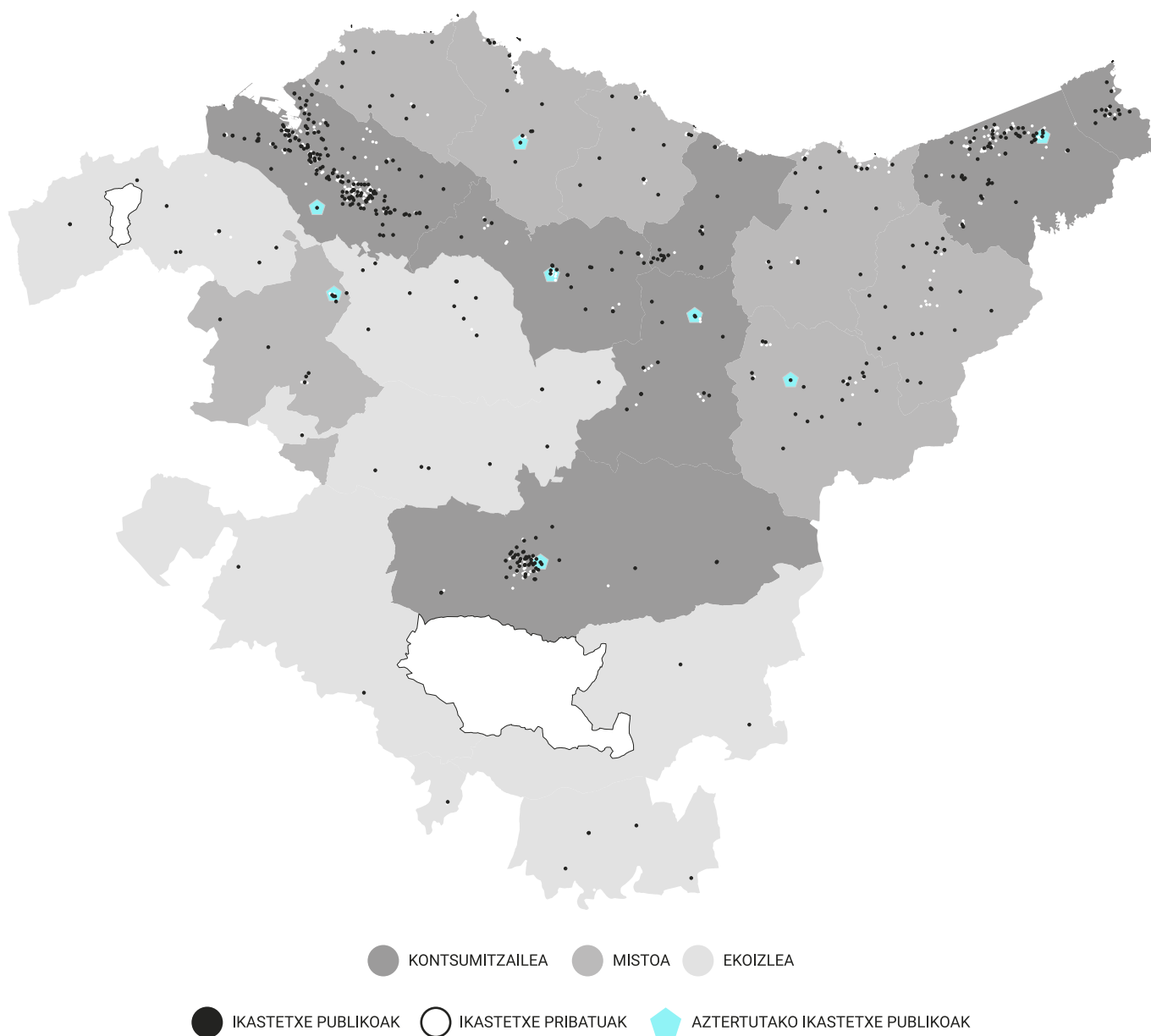
Orain kalkulu hori egiten badugu, hau da, aurreko tauletarako erabili ditugun menu orekatuen oinarrian, elikagai bakoitzerako kantitateak ditugu. Horietan oinarrituta, eta nekazaritza- edo abeltzaintza-sektoreko batez besteko prezioak kontuan hartuta, elikagai-erosketa publikoaren bolumenaren hurbilketa bat egin dezakegu. Guztira, 20 milioi euro inguru, elikagai-lehengaien erosketa publikoan (egungo prezio konbentzionaletan). [84. irudia]

Zenbait eremutan tokiko politikak garatzen ari dira (udalerrri edo eskualde mailan), tokiko elikadura-sistemak eraikitzeke eta eskolako elikadurari loturik. Adibidez, aztertutako ikastetxeen artean, ikastetxeko jantokian ber-

EUSKAL AUTONOMIA ERKIDEGOKO (EAE) ESKUALDEAK, IZAERA KONTSUMITZAILEA, KONTSUMITZAILE / EKOIZLEA EDO EKOIZLEA DUTEN ARABERA.
HORIETARAKO BAKOITZERAKO, 2015EKO EKOIZPEN NAGUSIAK ZEHAZTEN DIRA, EUSKO JAURLARITZAREN DATUEN ARABERA.



EUSKAL AUTONOMIA ERKIDEGOKO (EAE) ESKUALDEAK, IZAERA KONTSUMITZAILEA, KONTSUMITZAILE / EKOIZLEA EDO EKOIZLEA DUTEN ARABERA, HORIETARAKO BAKOITZERAKO, IKASTETXEEN KOKAPENAK ZEHAZTEN DIRA.



tan tokiko elikadura-politika bereziren bat dutenak izaera mistoa edo landa-izaera duten eskualdeetan egoten dira. Horietan, tokiko elikadura-sistema berreskuratzeko edo berreraikitze programak egiten ari dira, Elikadura Burujabetzaren ikuspegian oinarrituta, hala nola Nerbioi Garaia eskualdeko Tokiko Elikadura Kontseiluaren programa, Goierriko Bertatik Bertara programa edo Busturialdeko Lurbizi Proiektua.

81 IRUDIA

ELIKAGAI MOTA	IKASTETXE PUBLIKOETAKO JANGELEK ESKATUTAKO PRODUKZIOAREN %
PATATAK	%0,8
LEKAK	%6,2
ZEREALAK	%1,2
BARAZKI ETA ORTUARIAK	%13,0
ARRAINA	%0,8
HARAGIA	%0,9
ARRAUTZAK	%0,8
FRUTA	%15,1
ESNEKIAK	%0,3

82 IRUDIA

ELIKAGAI MOTA

JANGELA-KOLEKTIBO PUBLIKOEK ESKATZEN DUTEN EKOIZPENAREN %

PATATA	%1,3
LEKAK	%9,5
ZEREALAK	%1,9
ARRAINA	%1,2
HARAGIA	%1,3
ARRAUTZAK	%1,2
FRUTA	%23,2
ESNEKIAK	%0,5
BARAZKIAK + ORTUARIAK	%20,0

83 IRUDIA

ELIKAGAI MOTA

ESKOLA-JANGELA PUBLIKOEK ESKATZEN DUTEN EKOIZPEN EKOLOGIKOAREN %

PATATA	%131
BARAZKI ETA ORTUARIAK	%498
LEKAK	%57
ZEREALAK	%193
ARRAINA	-
HARAGIA	%114
ARROZA	-
ARRAUTZAK	%3
FRUTA	%317
ESNEKIAK	%19053

LEHENGAIEN EROSKETA PUBLIKOAREN DIRU-KOPURUA, MAGRAMAREN PREZIO BEHATOKITIK HARTUA

	KG	€/KG	€ GUZTIRA
PATATA	740.872,5	0,14	101.499,53
LEKAK	592.698	0,60	355.618,8
ZEREALAK	889.047	0,18	158.250,37
ARRAINA	1.234.787,5	2,98	3.685.763,61
HARAGIA	493.915	1,90	938.438,50
ARROZA	296.349	0,45	133.357,05
ARRAUTZAK	246.957,5	0,8	197.566
FRUTA	1.975.660	1,5	2.963.490
OGIA	987.830	0,5	493.915
ESNEKIAK	987.830	0,35	345.740,5
BARAZKI ETA ORTUARIK	5.186.107,5	1,8	9.334.993,5
GUZTIRA	-	-	18.708.632,9

*Iturria: 2016, MAGRAMAREN prezioen behatokitik hartuta.

Eskola-komunitateetako elikadura-sistema arau eta lege ugarik zehazten dute eta horiek askotariko alderdiei eragiten diete: elikagaien osasungarritasun eta higieua; merkataritza; inportazioak; industria; hezkuntza; nekazaritza; ingurumena; animalien ongizatea; lana; lehiakortasuna; administrazio publikoa; hirigintza; eta abar. Baina azterketa honetan eskola-komunitateetako elikadura-sistema aldatzeko gakoak izan daitezkeen lege eta arauak bakarrik identifikatuko ditugu, hau da, aldaketa eragotzi edo zaildu dezakeen arau-esparrua, horretan jardun beharko baita.

Jantoki-zerbitzuaren antolamenduaren eta gobernantzaren ikuspegitik, gaur egun Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuaren 2000ko martxoaren 22ko AGINDUak, Euskadiko Autonomia Erkidegoko derrigorrezko irakaskuntzako eta Haur Hezkuntzako (2. zikloa) unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetan dauden eskola-jantokiak arautzen dituenak, zehazten du ikastetxe publiko gehienetako jantokiak funtzionamendua. Hori aldatu egin beharko litzateke, ikastetxe publikoetako eskola-komunitateetako elikadura-sistemetan aldaketak egin nahi badira gobernantzaren eta eskola-komunitatearen partaidetza. Agindu honek ez die eragiten kudeaketa zuzeneko eredia duten jantokiei.

Eskola-jantokietarako zerbitzuak kontratatzeko administrazioari baldintza-orri teknikoetan eta klausula-orrietan ere zerbitzu honen esleipen-lehiaketan parte hartzen duten enpresek bete beharreko zenbait baldintza jasotzen dira. Hortaz, baldintzatu egiten dira lizitazioa aurkeztu daitekeen sukaldaritza kolektiboko enpresa mota, zerbitzua emateko erabiliko diren baliabideak eta zerbitzua nola emango den. Ezaugarri horietakoren bat aldatu nahi izanez gero, baldintza-orriak berak aldatu beharko lirateke.

Administrazioaren lehengai-erosketa zuzenari dagokionez, Sektore Publikoko Kontratuei buruzko 30/2007⁸¹ Legeak eta Sektore Publikoko Kontratuen Legearen testu batekina onartzen duen azaroaren 14ko 3/2011 Legegintzako Errege Dekretuak⁸² zehazten dute, nahiz eta Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2014ko otsailaren 26ko 2014/24/UE Zuzentarauak indargabetu

egiten duen 2004/18/CE Zuzentaraua (hori dago 30/2007 Legearen eta 3/2011 Errege Dekretuaren oinarrian). Edozelan ere, **Europar inddarrean den lege-esparruak elikagai ekologikoen eta jatorrizko bereizgarriak dituzten elikagaien erosketa publikoa baimentzen du. Halaber, posible da kontratazioetarako baldintza-orriak idaztean tokiko ekoizleen partaidetza sustatzen duten irizpide objektiboak txertatzea, tokiko eta kalitatezko produktu ekologikoei balorazio hobea izateko moduan. Baina irizpide horiek kontratuaren beraren xedean jaso behar dira, ezaugarri guztiak ondo definituta.**

Elikadurako higieuearen eta osasunaren ikuspegitik, arauak oso zabalak dira. Higieue Paketeak⁸³ elikagaien higieue eta osasunari buruz Europar inddarrean diren Arautegi guztiak barne hartzen ditu, eta hori Estatuko arautetan irauli da, 640/2006 Errege Dekretuaren bidez⁸⁴. Oso arautegi zabala da eta Estatu kideei malgutasuna eta arautegia moldatzeko ahalmena ematen die, tokiko ekonomia sustatzeko asmoarekin eta salmenta zuzenera bideratutako nekazaritza-jarduerak eta tokiko elikagaien ekoizpena babesteko asmoarekin. Baina ez Estatuan eta ez erkidegoan, ez dago arau teknikorik % 100ean aktibo, arautegiak malgutzeko eta moldatzeko printzipioak jasotzen dituenik, tokiko elikagaiak zirkuitu laburrean eraldatzea eta merkaturatzea ahalbidetzeko eta sustatzeko. Hori dela eta, ekoizle txiki askok zailtasunak dituzte beren produktuak prestatzeko eta eraldatzeko (eta, ondoren, zuzenean saldu ahal izateko) instalazioak izateko. Hori dela eta, zailtasunak daude ekoizleen artean produktu eraldatu (barazki-kontserbak, esnekiak, haragi-produktuak eta abar) hornitzailerak aurkitzeko, eskola-jantokiak hornitzeko.

Gainera, zenbait establezimendutako jarduera Estatuko edo autonomia-erkidegoko arauak zehazten dute. Horrela, Estatu mailan, 2000ko abenduaren 29ko 3484/2000 Errege Dekretuak, aurrez prestatutako janaria prestatzeko, banatzeko eta merkaturatzeko higieue-arauak ezartzen ditu. Era berean, Errege Dekretua Eusko Jaurlaritzaren bi aginduren bidez zehazten da: Osasun Sailburuaren 2002ko martxoaren 15eko Agin-

⁸¹ Azken aldaketa: martxoaren 4ko 2/2011 Legea.

⁸² Ekonomia eta Ogasun Ministerioa. EHAA, 276. zk.-a, 2011/11/16. Azken aldaketa: 2013ko irailaren 28a.

⁸³ 178/2002 Erregelamendua, 852/2004 Erregelamendua, 853/2004 Erregelamendua, 854/2004 Erregelamendua, 882/2004 Erregelamendua eta 183/2005 Erregelamendua.

⁸⁴ 640/2006 Errege Dekretua, maiatzaren 26koa, elikagaien higieuearen, ekoizpenaren eta merkaturatzearen arloan Europar Batasuneko xedapenak aplikatzeko hainbat baldintza arautzen dituen. (EAO, 126. zk.-a, 2006/5/27)

dua, Euskal Autonomia Erkidegoko jantoki kolekti-
boetako eta janari prestatuak egiteko establezimendu
ez-industrialetarako osasun-baldintzak eta sailkapena
ezartzen dituen; eta Osasun Sailburuaren 2003ko
martxoaren 20ko Agindua, kolektibitatei banatzeko
eta / edo txikizkako establezimenduetan eta ostalarit-
zan saltzeko janariak prestatzen dituzten establezi-
menduen (sukalde zentralak eta plater prestatuen
industriak) osasun-baldintzak eta sailkapena ezartzen
dituen. Bi agindu horietan EAEko jantoki kolektiboek,
sukalde instituzionalek eta sukalde zentralak bete
behar dituzten eraikuntza- eta funtzionamendu-ez-
augarri batzuk jasotzen dira. Arautegi horietan, lokal
batek sukaldaritza instituzional kolektiboa izateko eta
sukalde zentrala izateko (hurrenez hurren) bete behar
dituen baldintzak azaltzen dira.

Bestalde, tokiko merkataritza txikia eskola-komunita-
teetako elikadura-sistemetan txertatu nahi bada, kon-
tuan hartu behar da sektore horri eragiten dion araudia,
batez ere animalia-jatorriko produktuen txikizkako
salmentan jarduten duen sektoreari (hala nola harategi
eta arrandegiak) dagokionez.

1376/2003 ERREGE DEKRETUA, azaroaren 7koa, haragi
freskoak eta horien eratorriak txikizkako merkatarit-
zako establezimenduetan ekoizteko, biltegitratzeko eta
merkaturatzeko osasun-baldintzak ezartzen dituena.
Lugarren artikuluan, establezimendu batek (harate-
gia, harategi-saltxitxategia, harategi-urdaitegia) bere
produktua jantoki kolektibo, sukalde instituzional edo
sukalde zentral batean saldu ahal izateko bete behar
dituen baldintzak definitzen ditu. Honako hau xedatzen
da:

“Lehen adierazitakoarekin bat baimendutako establezi-
menduek errege-dekretu honetan jasotzen diren pro-
duktuak hornitu ahal izango dizkiote janari prestatuen
establezimendu baimenduei, betiere, honako hauek
betetzen badira:

1. Establezimendu hornitzaileak instalazio eta eki-
po egoki eta proportzionalak izan behar ditu, bere
ekoizpen-bolumena higienikoki prestatzeko.

2. 2. artikuluko 1. atalean definitzen diren haragiak
eta 2. artikuluko 3. atalean definitzen diren hara-
gi-produktuak bakarrik hornitu ahaliko dituzte, atal
horretako a.1. paragrafoan definitzen diren hara-
gi-prestaketa freskoen kasuan izan ezik.

3. Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean izena
emanda dauden establezimenduak ezin dira horni-
tu.

4. Banaketa establezimendua dagoen udalerriaren
esparruan egitea, edota tokiko osasun-unitate,
osasun-zona edo ezaugarri eta xede bereko lu-
rraldearen barruan, dagokion aginte eskudunak
definitu bezala.”

Errege Dekretu horren arabera, harategiek janari pres-
tatuen establezimenduei ezin dizkiete zenbait elikagai
hornitu, hala nola “haragi-produktu freskoak. 1. atalean
adierazi diren animalia-espezie baimendutako baten
edo gehiagoren haragia erabilia prestatutako produk-
tuak dira, koipearekin edo gabe, xehatuta, gatzarekin,
gozagarriekin, espeziekin, bestelako elikagai eta gehi-
garriekin, lehortze-tratamendurik, egoste edo gazitze
gabe, hestebeteak izan ala ez.” Gainera, harategiek ezin
diote inolako janaririk hornitu sukalde zentrali, sukal-
de zentralak Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean
izena emanda egon behar baitute.

Nolanahi ere, Higiene Paketea indarrean jartzearekin
batera, araudi hori aldatzeko aukera egon zen. Baina
maiatzaren 20ko 728/2011 Errege Dekretuak (azaroaren
7ko 1376/2003 Errege Dekretua, txikizkako establezi-
menduetan haragi freskoak eta horien eratorriak ekoiz-
teko, biltegitratzeko eta merkaturatzeko osasun-baldint-
zak ezartzen dituena, aldatu zuen) harategiek taberna
eta jatetxeei haragi-produktu freskoak merkaturatzeko
aukera irekitzen da, betiere: “(...) bere garaian ezarri
zen muga mantendu behar da, alegia, egoitza, zaharren
egoitza, ospitale, haur-eskola eta ikastetxeetan dauden
janari prestatuko establezimenduei ezin zaie hornitu,
alegia, arrisku handien duten kolektiboek, hala nola
adindun, gaixo eta haurrei jaten ematen zaien esta-
blezimenduei (...)”

Hortaz, egungo araudiaren arabera, zenbait baldintza
betetzen dituzten harategiek eskola-jantokiei haragia
eta haragi-produktuak hornitu diezazkiekete, haragi
xehatua eta haragi-produktu freskoak izan ezik (ha-
ragi-bolak, hanbursesak, lukainka, butifarra freskoa,
haragi xehatua, orde gordinak, bratwurst, mettwurst eta
bestelakoak), eta ez dute baimenik Elikagaien Osasun
Erregistro Orokorrean izena emanda egon behar duten
sukalde zentrali hornitzeko. Gaur egun, haragi-indus-
tria edo zatiketa-areto lizentzia duten establezimen-
duek bakarrik hornitu diezazkiekete haragia eta hara-

gi-produktuak sukalde zentraleri, eta haragi-produktu freskoak ikastetxe, ospitale eta egoitzetako sukalde instituzionalei. Beraz, tokiko produktu fresko prestatuak erabili nahi izanez gero, haragi-industria gisa baimendutako zentro baten bidez egin behar da, edo produktu horiek (haragi xehatua, haragi-bolak, hanburgesak eta abar) haragi-piezak erabiliz prestatu behar dira, sukaldean bertan.



7

Ondorioak.

Eskola-jantokiak betekizun oso garrantzitsua dauka zerbitzu hori baliatzen duten neska-mutilen elikaduran, bertan egiten baitute eguneko otordu nagusia urteko hilabete gehienetan.

Halaber, garrantzitsuak dira, elikadura-ohiturak ikasten direlako bertan. Eskola-jantokiaren ereduak zehaztuko du ohitura horiek osasungarriak diren edota eskola-umeek elikadura-praktika kaskarrak arruntzat hartzen dituzten.

Horrez gain, eskola-jantokiak irismen handiko funtzio pedagogikoa ere izan dezake: elikadura-sistemaren eta inguruaren arteko lotura erakustea (hasi eurengandik hurbilen dagoen komunitatetik eta planeta osora iritsi arte). Hau da, jatearen gisako eguneroko ekintzek zer-nolako lotura duten gaur egun aurrez aurre ditugun gizarte-eta ingurumen-erronka handiekin.

Ikuspegi integratzaile horretatik, EAEko eskola-jantokiak aztertu ditugu, baita euren errealitatea eta gizartea berritzeko eta eraldatzeko duten potentziala ere.

Jantokiak: oinarritzko zerbitzua

2014-2015eko ikasturtean, Haur Hezkuntzako bigarren zikloko, Lehen Hezkuntzako eta Bigarren Hezkuntzako 677 ikastetxe zeuden EAEn. Ikastetxeen % 69,72 publikoak dira. Eusko Jaurlaritzaren datuen arabera, 2012-2013ko ikasturtean, ikasleen % 56k jantoki-zerbitzua baliatu zuen. Zerbitzua baliatzen duten ikasleen kopuruak nabarmen egin du gora. Sare publikoa bakarrik kontuan hartuta, 1990eko hamarkadaren amaieran 10.000 haurrek bazkaltzen zuten jantokietan, eta 2014an ia 100.000 ziren. Gizarte-zerbitzu erabakigarria da familientzat elikaduraren ikuspegitik, eta ez dauka behar beste bitarteko. Nahikoa da kontuan izatea ikasleen % 21,4k duela jantokirako beka: ikastetxe publikoen kasuan, % 30,8k, eta pribatuetan, berriz, % 11,8k.

Familiek pagatzen duten kuota nahiko homogeneoa da (4,4 eta 5,5 € artean ibiltzen da pertsonako eta eguneko, BEZa barne); alabaina, zerbitzuaren kostua oso heterogeneoa da. Ez dago menuen kostu zehatzari buruzko daturik, baina esku artean ditugun datu publiko apurren arabera, esan genezake familiek pagatzen duten kuotaren eta horren bikoitzaren artean ibili ohi dela, menu motaren eta otordua ematen duen enpresaren arabera.

Langileei dagokienez, sektore prekarizatua eta oso feminizatua da: emakumeak dira langileen % 90 baino gehiago.

Eredua: unibertsala, baina gehiegi zentralizatua

Eusko Jaurlaritzak ikastetxe publikoetako jantokien funtzionamendua eta kudeaketa arautu zituen 2000. urtean; hain zuzen ere, derrigorrezko hezkuntzako mailetan eta Haur Hezkuntzako bigarren zikloan. Kudeaketa zentralizatu zuen, zerbitzua unibertsalizatzeko, antolaketa-egituran heterogeneotasuna ezabatzeko eta gastuak murrizteko.

Itunpeko ikastetxe pribatu gehienek ere jantoki-zerbitzua eskaintzearen aldeko apustua egin zuten, nahiz eta erregulazioak haiei ez eragin, beren zerbitzuak ikastetxe publikoen zerbitzuekin parekatze aldera.

Ikastetxe publikoetako jantoki gehienak (413) zuzenean kudeatutako sistema batean sartzen dira, eta Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Saila da kontratazioaren arduradun, lizitazio bakar baten bidez. Eredu zentralizatu honetan, galdu egiten da elikagaien ekoizpenaren, prestaketaren eta kontsumoaren arteko lotura. Janariak inguruarekin eta prestaketaren ohikotasunarekin duen lotura galtzen du, jana prestatzea oinarritzkoa bada ere bizitzarako.

Menuak: gabeziak elikaduran

Eskolako menuak egokiro prestatzeko, badira nutrizio-gomendioak biltzen dituzten hainbat estrategia eta programa (NAOS eta DPAS estrategiak, PERSEO programa); EAEren kasuan, irizpide propioak jarraitzen dira, Eskola-jantokien kudeaketarako Higiene eta Osasun gidan jasota dauden bezala.

Edonola ere, hainbat ikerlanek diote desoreka handiak ageri direla menuan; hala, lehen plateretan fruta, barazki, arrautza, egoskari eta arrain urdin gutxitxo ageri da, eta haragiak, pureak, frijituak eta esnekiak gutxitzeko gomendioa egiten dute, baita postre azukredunak erretiratzeko ere.

EAEko ikastetxe publikoen % 31n prestatzen da janaria zentroan bertan. Modalitate horren barruan daude ikasleen % 42. Gainerakoetan, catering enpresaren instala-

zioetan prestatzen da, bi modutan: batean, janaria bero edukitzen da kontsumitzeko zerbitzatu arte, eta bestean, berriz, hotzean eramaten dute, eta jangelan bertan berriro berotzen dute. Ikastetxera prestatuta eramaten dituzten menuen nutrizio-kalitatea okerragoa izan ohi da: saltsa eta koipe gehiago izaten dituzte, zaporea ez galtzeko.

Izapideak: malgutasun gutxi

Zuzeneko kudeaketaren ereduaren bidez ikastetxe publikoetan, zerbitzua Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak kudeatzen du; kudeaketa propioa duten ikastetxeetan, AMPAak, eta pribatuak, berriz, gerentziak. Erakunde kudeatzaileak erabakitzen du kasu bakoitzean zerbitzua nola antolatu.

Jantokia erabili ahal izateko, ikasleek izena eman behar dute zerbitzuan. Aldian behin erabili nahi izanez gero, abisatu egin behar dute aldez aurretik. Baina ikastetxe publiko batzuek ez dute onartzen jantoki-zerbitzua aldian behin erabili ahal izatea. Malgutasun falta horrek familiei eragiten die, batez ere baliabide gutxiago eta lan-baldintza prekarioak eta ezegonkorak dituztenei.

Jantoki-zerbitzuan izena emanda ez dauden ikasleek eguerdian ezin dituzte eskolako instalazioak baliatu, eta ezin dute etxetik eraman janaria.

Pedagogia: alferrik galdutako aukera

Eusko Jaurlaritzak ikastetxeko heziketa-proiektutik kanpoko zerbitzu osagarritzat hartzen du eskola-jantokia, eta horrek ikastetxeko elikadura-sistema osoa baldintzatzen du.

Jangela elikadurarako espazioa da bakarrik, eta ez da lan pedagogikorik egiten bertan. Hain zuzen, ikasleek eta langileek estres- eta gatazka-denboratzat hartzen dute hor emanen dutena, urduritasuna transmititzen duena. Egoera horrek zaildu egiten du neska-mutilek janariarekin soseguzko harremana sortzea.

Ikastetxe batzuek elikaduraren inguruko programa edo ekintza espezifikoak dauzkate ezarrita, baina ez da ohikoena, gehienez ere osasunarekin lotutako kontuak lantzen baitituzte.

Badira aprobetxatzeko beste une batzuk, patxada handiagokoak, hala nola txangoetako otorduak, eskolako

ospakizunetakoak, edota gosaria, bazkaria edo askaria, ikastetxean bertan egiten direnean. Baina, oro har, ez dira aprobetxatzen elikadurari buruzko lan pedagogikoa egiteko.

Enpresak: oligopolioa, publizitate faltsua eta gardentasunik eza

EAEn, gaur egun, 16 catering enpresak jarduten dute eskola-jantokiei zerbitzu ematen. Haietatik zazpi bakarrik garatu dute zerbitzu hori ikastetxe publikoetarako. Kudeaketa-eredu zentralizatuak eskatzen duenez, lizitazioa aurkeztu ahal izateko, enpresek gutxieneko gaitasun bat izan behar dute, eta enpresa txikiak kanpoan geratzen dira. Lehen, egunean gutxienez 4.000 eta 8.000 menu prestatzeko gaitasuna edukitzea eskatzen zitzairen (urteen arabera). Azkeneko lizitazioan, ordea, metodoa desberdina izan da; hala, hainbat instalazio eskatzen zituzten ekoizpen-gaitasuna bermatzeko, eta, gainera, ekoizpen-prozesuen hainbat kontrol-prozedura frogatu behar zituzten.

Enpresa gehienek estatu osoan edo nazioartean funtzionatzen dute. Hermetikoak dira, eta ez dute atsegin informazioa ematea (bat izan ezik, ez dute ikerketa honetan parte hartu nahi izan). Euren publizitatean «dieta aberatsa, askotarikoa eta orekatua», «etxean bezala jateak ematen duen lasaitasuna» eta tankera horretako leloak baliatzen dituzte, baina ez du zerikusirik eskaintzen duten zerbitzuarekin: gehien-gehienetan, marka multinazionalen produktuak baliatzen dituzte, prozesu industrialen bidez prozesatutako elikagaiak. Aztertutako ikastetxe publikoetako menuetan ez dugu topatu bertako produktuei buruzko erreferentziarik, ezta ingurumena zaintzearekin lotutakorik ere..

Jatorria: kilometro asko eginda ekarritako elikagaiak dute lehentasuna, eta ez bertakoak

Elikagairik gehienak ez dira bertakoak, handizkako merkatuetatik ekarritakoak baizik. Era berean, tradizionalki bertan edo inguruan ekoizti izan diren elikagaiak (frutak, barazkiak, egoskariak, patatak, arrainak edota esnea) gero eta urrunagotik ekartzen dituzte, nahiz eta haietako

gehienak hemen bertan eskura daitezkeen. Garrantzitsua da nabarmentzea, halaber, elikadura ez dela ekologikoa, salbuespen gutxi batzuk albo batera utzita.

Informazioa eta partaidetza: arrastorik ez

Ereduaren oinarrian elikadura-sistema industrial eta globalizatua dago, eta hezkuntza-komunitatetik aldendu-ta geratzen da. Ikasleak, gurasoak, irakasleak eta gainerako langileak erabakietan parte hartzeko eta inplikatzeko aukerarik gabe geratzen dira.

Zerbitzatzen dituzten menuen informazioa besterik ez dute jasotzen familiek. Ez daukate hainbat gai garrantzitsuren inguruko informaziorik (lehengaien jatorria eta kalitatea, prestatzeko modua edota seme-alabek jasotzen duten janariaren egokitasun nutrizionala, kasu).

Elikadura-sistema eta horrek duen eragina

Hauek dira elikadura-sistema industrialaren ezaugarrietako batzuk: produkzio intentsiboan eta industrializatuan oinarritutako funtzionamendu orokorra, elikagaiak distantzia luzeetan garraiatzea eta produktu prozesatuak nagusi izatea. Eraginak asko dira, eta hainbat alderditan izaten dira.

Ingurumenean. Energia asko kontsumitzen dutenez, klima-aldaketan eragina dute sistemaren fase guztietan, eta kutsagarriak dira, substantzia kaltegarriak baliatzen dituzten aldetik.

Sozioekonomikoak. Sistemaren globalizazioak, era berean, landa guneak abandonatuta uztea eragiten du, tokiko merkatuak galtzea, ekoizpenaren eta kontsumoaren arteko lotura haustea, elikadura-kultura galtzea eta abar. Osasunean. Osasunean eragina du, elikagai prozesatuak direlako nagusi, baita ekoizpen intentsiboko sistemek kutsadura sortzen dutelako ere.

Elikaduraren kalitatean. Elikadura-sistema industrialean, fruta eta barazkien barietate gehienak errendimenduari arabera aukeratzen dira, baita hazkunde-tasaren eta distantzia luzei eusteko duten gaitasunaren arabera ere. Elikaduraren kalitatea ez da lehentasunezko faktorea. Horrez gain, badira hainbat auzi elikadura-kalitateari eragiten diotenak, hala nola uzta jasotzeko garaian heldutasun-puntuan egotea, kontserbazio-metodoak, elabo-

razio-prozesuak eta tankera horretakoak. Auzi horiek guztiak ere ez dira lehentasuna sistema industrialean.

Ekoizten dituzten herrialdeetan. Esportaziora bideratutako nekazaritza-, abeltzaintza- eta arrantza-ekoizpenean espezializatutako inguruetan, eskala handiko ekoizpen intentsiboak tokia kendu dio eskala txikiko ekoizpenari, bertako kontsumora bideratutakoari, hain zuzen. Esportatzeko den ekoizpena enpresa handien esku geratzen da; oro har, multinazionalak izaten dira horiek, eta nekazaritzako eta elikadurako produktu bakar baten kantitate handiak ekoizteko, eraldatzeko eta distantzia luzeetan esportatzeko gaitasuna edukitzen dute. Bestalde, familia-enpresak eta enpresa txiki eta ertainak, bertako merkatuak xede dituztenak, sistematik kanporatuta geratzen dira.

Tokiko baliabideak, gertutasun-sistema baten alde

EAEko ekoizpen-sistemaren azterketak adierazten du badagoela aukera eskola-jantokiak bertako elikagaiz hornitzeko, elikagai ekologikoekin egitea ezinezkoa bada ere. Lehentasun bat, horrenbestez, ekoizpen ekologikoa indartzea izango da.

Era berean, garrantzitsua da balio agrologiko handiko lurra, ura eta baserritarren nekazaritza eta arrantza jasangarriak ezinbestekoak diren ondasunak babestea; era berean, garrantzitsua da gazteak ekoizpen-jarduera horietara biltzeko erraztasunak ipintzea.

Horrez gain, bertako merkatuak eta merkaturatze-zirkuitu laburrak indartzeari ere garrantzitsu deritzogu, eta azpiegitura egokiak ipini beharko lirateke bertako distribuzioa eta merkaturatzea sustatzeko.

Erosketa publikoa: gizartea eraldatzeko erreminta

EAEn gutxienez 2.543 jantoki publiko daude (eskola-jantokiez gain, ospitaleetakoak, zaharren egoitzetakoak, lantokietakoak, eguneko zentroetakoak, etxe-laguntzako zerbitzuak eta administrazioen euren jangelak). Gutxi gorabehera 120.000 pertsonari eskaintzen diete zerbitzua.

Bolumen horrek egiteko garrantzitsua ematen die administrazioei, erosketa publikoaren bidez elikadura industrialeko sistema albo batera utzi eta gertutasunezko eredu agroekologiko baterantz egiteko, bertako produkzioaren alde eginda, landa gunek berriro ere indartuta eta elikagai osasungarriak, freskoak eta sasoikoak kontsumitzeko bidea hartuta.

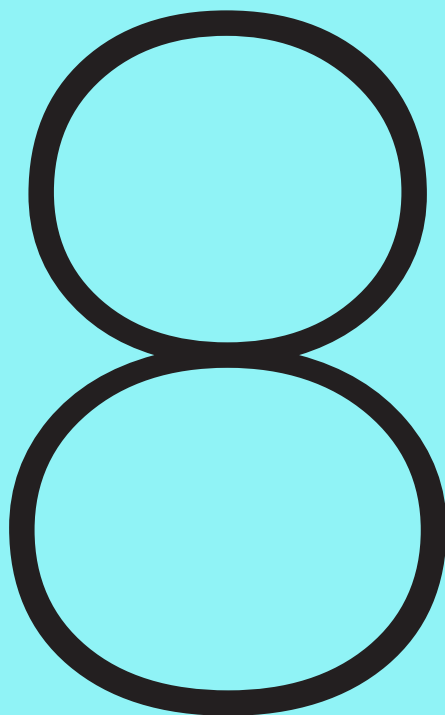
Araudia: oztopoak erretiratzea

Batzuetan, indarrean den araudiak oztopo egiten du elikadura-sistema aldatu ahal izateko. Ezinbestekoa da, esate baterako, EAEko ikastetxe publikoetako jantokiak arautzen dituen agindua aldatzea, edota zerbitzua kontratazeko plegu teknikoetan eta klausuletan aldaketak egitea, baldintzatu egiten baitute zer enpresa motak esku har dezaketen lizitazioan, zer bitarteko erabiliko dituzten eta zer-nola eskainiko duten zerbitzua.

Garrantzitsua da nabarmentzea Europan indarrean den lege-esparruak elikagai ekologikoen eta jatorri-bereizgarriak dituzten elikagaien erosketa publikoa baimentzen duela. Halaber, posible da kontratazioetarako baldintza-orriak idaztean tokiko ekoizleen partaidetza sustatzen duten irizpide objektiboak txertatzea, tokiko eta kalitatezko produktu ekologikoei balorazio hobea izan dezaten. Baina irizpide horiek kontratuan jaso behar dira, ezaugarri guztiak ondo definituta.

Bertako produktuaren erabilera eta merkaturatze-zirkuitu laburrak errazteko, ezinbestekoa izango da, era berean, elikagaiak prestatzearekin, eraldatzearekin eta merkaturatzearekin lotutako osasun- eta higiene-araudia egoitzea, ekoizleei eta txikizkako merkatuei erreferentzia egiten dieten alorretan.





Proposamenak.

10 printzipio identifikatu ditugu eskola-komunitateen elikadura-sistemak hobetzeko:

1. Elikagai nutritiboak: menuek modu egoki batean bete behar dituzte ikasleen behar nutrizionalak, dieta aberats eta askotarikoa eskainiz sasoiko produktu eta freskoekin.

2. Elikagai osasuntsuak: platerak ikatetxeetan sukaldatu behar dira sukaldaritzako teknika osasungarriekin. Gainera, ez dute pestizida edo bestelako substantzia toxikorik izan behar.

3. Agroekologia: irizpide sozial, kultural eta ingurugiroarekikoak errespetatzen dituzten ekoizpen-sistematik etorri behar dira elikagaiak. Horregatik egiten dugu agroekologiaren aldeko apustua, barne hartzen dituelako ekoizpen ekologiko, justizia sozial, errentagarritasun ekonomiko, osasun, kultura ta ingurugiroaren zaintzaren irizpideak, baita ekoizpen eta baldintza sozial duinak.

4. Gertutasuna: gertuko elikagaiak lehenetsi lekuko ekoizpena eta komertzializazio zirkuito laburrak laguntzeko. Horrela, tokiko ekonomia sustatuko da eta baita baserritar eta eskola-komunitateen arteko lotura.

5. Informazio irrisgarria: umeentzako nahi dugun eskola-elikadura ereduari buruz erabaki ahal izateko, ezinbestekoa da informazio zabala, erreala eta egiaztatua izatea.

6. Sentsibilizazioa eta prestakuntza: eskola-komunitateetan parte hartzen duten pertsonen beharrezkoak diren tresna eta ezagutzak eskaini, informazioa modu kritikoan erabili ahal izan dezaten.

7. Parte-hartzea eta erabaki ahalmena: behin informazioa ta prestakuntza izanda, espazioak behar dira elkarrizketan aritu, erabakiak hartu eta tokiko elikadura-sistema jasangarriak eraikitzen joateko.

8. Eragileen arteko komunikazioa: gardentasuna sustatu eta komunikaziorako espazioak sortu eskola-komunitateetako elikadura-sistemetan parte hartzen duten eragile guztiekin (publikoak, pribatuak eta sozialak).

9. Ekintza pedagogikoa: eskolako elikadura-sistemak eta ikastetxeetako hezkuntza-proiektuetan inplikaturik dauden pertsonak integratu, eta eskola-jangelak eta elikadura-sistemak orokorrean duten botere pedagogiko ikargarria garatzea baimenduko duten tresna eta baliabideak eman.

10. Justizia: eskola-elikadura sistemak eragin lokala eta globala ditu. Horregatik, inplikaturik aktore guztien arteko erlazioen ardura partekatua zaindu behar da, baita elkarren ezagutza, elkartasuna, errespetua eta ekitatea ere, Iparra-Hegoa erlazioak ahaztu gabe.

10 printzipio hauetan oinarrituta, haxe proposatzen dugu:

- Eusko Jaurlaritzaren konpromisu politiko loteslea, eskoletako elikadura-sistemak hezkuntza-proiektuak txertatu daitezen, menuak, jangelak, sukalde eta langileak hezkuntza-espazioan integratuz.
- Eusko Jaurlaritza, foru- eta tokiko administrazioen konpromisu politiko loteslea, esplizitu egingo duena gertuko eta baserritarren ekoizpenen erosketa publiko txertatzeko borondatea eskola-komunitateetako elikadura-sistemetan.
- Elikadura-gobernantza egiturak sortu -Elikadura Kontseiluak, esaterako- inplikaturik aktoreen parte-hartzearekin: erakundeak, ekoizleen elkarteak, umea, IGE-ak, irakasleak eta sukalde eta jangeletan lan egiten duten pertsonak. Egitura hauen funtzioak izango dira:
 - Tokiko eta baserriko ekoizpena erostea erraztuko duten lizitazio-klausulak egin eta inplementatu eskumena duten instituzioekin elkarlanean, jasangarritasun irizpideak barne hartuz.
 - Plan espezifikoak sortu eskola-komunitateek gertuko eta baserriko erosketa publikoa egin dezaten, aholkularitza eta prestakuntza barne hartuz.
 - Ikastetxeetako hezkuntza-proiektuetan eskola-elikadura sistemak sustatu eta inplementatuko dituen koordinazio eta komunikazio espazio interinstituzional eta sozialak sortu (bertan parte hartzen duten pertsonak barne hartuz).



9

Glosarioa.

Nekazaritza-aniztasuna:

Nekazaritzari loturiko aniztasun biologikoa da. Bioaniztasunaren azpimultzo bat da, zuzenean edo zeharka elikadura eta nekazaritzarako erabiltzen diren animalien, landareen eta mikroorganismoen barietate eta aldakortasuna aipatzen duena, laboreak, abeltzaintza, basogintza eta arrantza barne hartuz. Nekazaritza-ekosistemak osatzen dituzten aniztasun biologikoko osagai guztiak ere barne hartzen ditu: hazi-barietateak eta etxeko animalien arrazak (etxeko bioaniztasuna), ekoizpenari laguntzen dioten espezie ez-laboratuaren aniztasuna (mikroorganismoak eta lurzoruko fauna, harrapakariak, polinizatzaileak, sasitzak, plagak), eta bertako landare eta animalia guztiak (bioaniztasun basatia), nekazaritza-ekosistemak dauden ingurune zabalagokoak, orobat ingurune horien beren aniztasuna. Nekazaritza-aniztasuna ingurumenaren, baliabide genetikoaren eta kultura desberdinetako herriek erabiltzen dituzten kudeaketa-sistema eta -jardunbideen arteko interakzioaren emaitza da. Hortaz, tokiko ezagutza eta kultura nekazaritza-bioaniztasunaren zati osotzat har daitezke, nekazaritzako giza jardueraren baita bioaniztasunari forma ematen diona eta hori kontserbatzen duena.

Nekazaritza-ekologia:

Zientzia eta jardunbide multzoa da. Zientzia gisa "zientzia ekologikoa nekazaritza-ekosistema jasangarriak aztertze, diseinatze eta maneiatzeko erabiltzean" datza. Horrela, nekazaritza-aniztasuna sustatu daiteke, nekazaritza-ekosistemako osagaien arteko interakzio biologikoak eta sinergia onuragarriak bultzatze aldera, lurzoruen emankortasuna leheneratzeko eta laboreen produktibitate eta babes mantentzeko " (Altieri, 2002).

Artifizializazioa:

Etxebizitzak, azpiegiturak eta ekipamenduak sor daitezen, lurzoruen kontsumo- edo okupazio-ekintza izendatzeko EAEko terminoa. Kontzeptu horren azpian, lurzoruen emankortasuna, egitura eta iragazgaitasuna edo zigilatzea galtzea ekartzen duten ekintzak daude.

Merkaturatze-zirkuitu laburra:

Elikagaiak ekoizten dituen pertsonatik horiek kontsumitzen dituen pertsonaraino bitarteko bakarra dagoen merkaturatze- / erosketa-bidea.

Klimaterioa:

Garapen eta heltzetik seneszentzia eta gainbeherara bitarteko trantsizio-etapan arnasketa-tasa igotzeari loturiko aldaketak.

Hurbileko erosketa:

Produktuen lehen mailako ekoizpena kontsumo-puntutik aurrez finkatutako distantzia batean egiten dela bermatzen duen erosketa. Distantzia hori zenbait kilometroko itzul-inguruan markatu daiteke, edota administrazio-kudeaketaren mugen arabera. Gure kasuan, hurbileko erosketatzat jotzen da EAE barruan ekoiztutako elikagaiak erostea. Nahiz eta, kasu batzuetan, posible den kontsumoa gertatuko den eskualdearen barruan erostea.

Garapen jasangarria:

Orainaldiko behar eta desioak asetzeko, sistemaren etorkizuneko ahalmen ekonomikoa, ingurumen-ahalmena eta gizarte-ahalmena arriskuan jartzen ez diren ekonomia-hazkunderako ereduak.

Ekolinguistikak edo hizkuntza-ekologia:

Hizkuntzen edo hizkuntzek zabaltzen dituzten diskurtsoen azterketa egiteko hurbilketa teoriko berria aipatzen du. Ekolinguistikak korrelazioaren arabera tratatzen du hizkuntza: ekologian organismoen arteko harremana, eta organismo eta ingurumenaren arteko harremana, ikertzen den moduan, ekolinguistikak hizkuntzen arteko harremanak eta horiek ingurunearekin (alegia, erabiltzen dituen gizarteak) duten harremana aztertzen ditu.

Aukerako etiketatzea:

Produktu batek eragile ekonomiko edo erakunde batek prestatutako baldintza-orrietan jasotzen diren arauak betetzen dituela bermatzen du. Baldintza-agiria aginte eskudunak onartu du.

Kudeaketa zuzena:

Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak zentralizatutako kudeaketa. Erakunde horrek egiten ditu jantoki-zerbitzuak emateko kontratazioak eta jantokien funtzionamendu-irizpideak erabakitzen ditu. Kontratazioa lehiaketa publiko bidez egiten da eta zerbitzua kudeatzeaz arduratzen diren enpresei zuzentzen zaie.

Berezko kudeaketa:

Ikastetxean bertan egiten den kudeaketari dagokio. Kasu honetan, guraso-elkarteak edo ikastetxeak berak (ikas-tetxe pribatu / hitzartuen kasuan) kontratatzen dituzte jantoki-zerbitzuak eta hartzen dituzte erabakiak.

Txikizkako denden saltoki handia:

Zuzenean azken kontsumitzaileei saltzen dieten denda horiek 400 m²-ko salmenta-azalera edo handiagoa izaten dute, 250 pertsona edo gehiago enplegatzen dituzte edo 40 milioi eurotik gorako negozio-bolumena dute urtean, edota 27 milioi eurotik gorako balantzea; edo kapitalaren edo boto-eskubidearen % 25en baino gehiagoren partaide dira aurreko baldintzak betetzen dituzten beste erakunde batzuk.

Hazien Sarea:

EAEko hazien-sarea da, 1996an sortu zen eta 2001ean elkarte gisa erregistratu zen. Bertako barietateak berreskuratzearen alde egiten du. Euskal Autonomia Erkidegoko nekazaritza-genetika aberatsa ia ezagutzen ez zelako kezkatuta zeuden ortuzain eta teknikari batzuen inguruan sortu zen, ondare hori eta horri loturiko kultura galtzen ari baitzen.

Berme-marka:

Grafikoki adieraz daitekeen zeinu oro, enpresa ugarik erabil dezaketena, beren titularraren kontrol eta baimenpean, zeinua daramaten produktu edo zerbitzuek baldintza komun batzuk betetzen dituztela bermatzen duena, batez ere kalitateari, osagaiei, jatorri geografikoari, baldintza teknikoei, produktuaren prestaketa-moduari edo zerbitzu-prestazioari dagokionez.

in situ menua:

Janaria da zerbitzatuko eta kontsumituko den instituzioaren instalazioetan guztiz prestatzen den jantoki-zerbitzua.

Menu garraiatua:

Janaria da zerbitzatuko eta kontsumituko den instituzioaren instalazioetara guztiz edo zati batean prestatuta iristen den jantoki-zerbitzua. Janaria bero mantentzen duen edukiontzietan iristen bada, bero garraiatutako menu deitzen zaio. Janaria hotz mantentzen duen edukiontzietan iristen bada, ondoren berotzeko eta leheneratzeko moduan, hotz garraiatutako menu deitzen zaio.

Ofizioa:

Sukaldeari atxikita dagoen tokia, non mahai-zerbitzua prestatzen baiten. Office (frantseseko hitza).

Txikizkako establezimendu txikia:

Zuzenean azken kontsumitzaileari saltzen dion, baina establezimendu komertzial handi izateko baldintzak betetzen ez dituen establezimendu komertziala da.

Erresilientzia:

Sistema batek, alderazioak egonik ere, bere osotasun funtzionala mantentzeko duen gaitasuna.

Elikadura-sistema:

Elikaduraren inguruan elkarri eragiten dioten eta elkarrekiko zenbait erlazio konplexu ezartzen dituzten osagaien multzoa da. Erlazio konplexu horiek zenbait alderdi ekonomiko, kultural, sozial, politiko eta abar hartzen dituzte barne. Aldi berean, elikadura-sistema sistema irekia da, energia, materia eta ezagutzak trukatzan dituen bere ingurunearekin (litosfera, hidrosfera, atmosfera eta biosfera), eta bestelako sistemekin, etapa guztietan: ekoizpena / bilketa / harrapatzea, bitarteko eragiketak (biltegiratzea, lehen mailako prozesatzea, garraioa, banaketa, bigarren mailako prozesatzea, banaketa, hirugarren mailako prozesatzea, banaketa, merkaturatzea, prestaketa, garraioa) eta kontsumoa (azken prestaketa).

Eskola-komunitateen

Elikadura-sistema: elikadura-sistema eskola-ingurune-ko elikaduran parte hartzen duten pertsona eta eragile guztiek osatzen dute. Horrela, jantokia modu zabalean ulertzen badugu, eskola-komunitatearen barruan espazio asko daude elikadurarekin erlazionatuta (material pedagogikoa, curriculum, hamaiketakoak, askaria, jaialdiak, ibilaldiak, udalekuak eta abar), eta horiek ere elikadura-sistemaren zati dira. Era berean, ekintza horietan parte hartzen duten pertsona eta instituzio guztiek osatzen dute eskola-komunitateetako elikadura-sistema: nekazariak, elikagai-enpresa eta multinazionalak, banatzaileak, merkaturatzaileak, elikagaiak prestatzen / eraldatzen dituzten enpresak, administrazio publikoak (Estatukoak, autonomia-erkidegokoak, foru-mailakoak, udal-mailakoak eta abar), instituzioak, eskola-komunitatea (irakasleak, zuzendaritza-taldea, ikasleak, gurasoak, guraso-elkartea, jantokiko langileak) eta abar. Pertsona eta instituzio horiek guztiek desberdin parte hartzen dute eta desberdin erlazionatzen dira, elikadura-sistemen egituraren eta funtzionamendu-arauen arabera.

SlowFood:

Irabazi asmorik gabeko nazioarteko erakundea da eta Carlo Petrini sortu zuen, 1986an, Italian. Elikadura ona defendatzeko sortu zen, tokiko produktuak erabiltzea lehenesten du, kalitate maximoa eta ekoizpen arduratsuen jasangarritasuna bermatzeko. Tokiko sukaldaritza, ekoizpen tradizionalak eta bertako espezieak defen-

datzen ditu. Horretarako, zapore ONAren prestatzea, eta ekoizpen GARBI (ingurumena, animalien ongizatea, giza osasuna) eta BIDEZKOA (ekoizleen lana ordaintzea) defendatzen ditu. Bazkideen kuotekin, tokiko elikagaiak berreskuratzeke eta horien kontsumoa sustatzeko proiektuak finantzatzen dira.

Elikadura-burujabetza:

“(…) herrien eskubidea da elikagai nutritiboak eta kulturalki egokiak, eskuragarriak izatea, modu jasangarri eta ekologikoan ekoizitakoak, eta herrien eskubidea da beren elikadura- eta ekoizpen-sistema aukeratzea. Horiek elikadura-sistema eta -politiken erdigunean jartzen ditu elikagaiak ekoizten, banatzen eta kontsumitzen dituzten pertsonak, merkatuen eta enpresen eskakizunen gainetik. Etorkizuneko belaunaldien interesak defenditzen ditu eta kontuan hartzen ditu. Merkataritza libre eta korporatiboaren, eta egungo elikadura-erregimenaren aurka egiteko eta hori deuseztatzeko estrategia eskaintzen digu, elikadura-, nekazaritza-, artzaintza- eta arrantza-sistemak tokiko ekoizleen kudeaketakoak izan daitezen bideratzeko. Elikadura-burujabetzak tokiko ekonomiak eta tokiko merkatuak lehenesten ditu, eta boterea ematen die nekazariei, familia-nekazaritzari, artisau-arrantzari eta artzaintza tradizionalari. Orobat, elikadura-ekoizpena, banaketa eta kontsumoa jartzen ditu ingurumen-jasangarritasunaren eta jasangarritasun sozial eta ekonomikoaren oinarrian. Elikadura-burujabetzak garraio gardena sustatzen du, herri guztientzako diru-sarrera duinak bermatzen ditu eta kontsumitzaileek beren elikadura eta nutrizioa kontrolatzeko duten eskubidea bermatzen du. Gure lurrak, lurraldeak, urak, haziak, ganadua eta bioaniztasuna eskuratzeko eta kudeatzeko eskubideak elikagaiak ekoizten ditugunon esku daudela bermatzen du. Elikadura-burujabetzak erlazio sozial berriak sortzen ditu, gizon eta emakumeen arteko, herrien arteko, arraza-taldeen arteko, klase sozialen eta belaunaldien arteko opresio eta desberdintasunetatik aske”. Deklarazioa: Nyéléni, Selingué, Mali 2007.

Jasangarritasuna:

Sistema batek gizakien behar eta desioak epe luzean asetzeko duen ahalmena mantentzeari dagokion ezaugarria da.



10

Bibliografia.

Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar. Estudio de caso de 8 países. Gobierno Federal de Brasil eta FAO.

Análisis del consumo de fruta y verdura en los comedores escolares. Ingurumen, Landa eta Itsas Ingurune Ministerioa. Abendua, 2009.

Iragarkia, jantoki-zerbitzua duten ikastetxeetara -enpresek banatzen duten janariaren kalitatearen auditoriak egiteko zerbitzua kontratatzea helburu duen lehiaketa publikoa esleitu dela jakinarazten duena.

25 años urbanizando España: La generación que multiplicó la superficie artificial de una forma insostenible 1987-2011 (URB16). Jasangarritasunaren Behatokia.

Aranceta, 2007. Modelo de consumo alimentario en el País Vasco. Zainak 30, 2008, 29-46. or.

Arbe, U. 2013. El comedor escolar de Larrabetzu: La capacidad de decidir como sustento de la agroecología y la soberanía alimentaria. UNIA.

Basulto et al, 2014. Recomendaciones de manipulación doméstica de frutas y hortalizas para preservar su valor nutritivo. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. 2014; 18(2): 100-115.

Binimelis i Descombes, 2010. "Identificació i topologia de les possibilitats per al Comer de Circuit Curt".

Campos, J. 2000. Estudio Higienico sanitario de comedores escolares de la isla de Tenerife. Doktorego-tesia. Argitaragabea. La Lagunako unibertsitatea.

Administrazio eta Zerbitzuen Sailburuordetzaren zirkularra, Kudeaketa Zuzeneko Eskola Jantokien funtzionamendurako jarraibideak ematen dituen, 2012-2013 ikasturte-tik aurrera.

Common, M. and Stagl, S. Ecological Economics. An introduction. Cambridge University Press. The Edinburgh Building. 2005, Cambridge, UK.

Compra pública en Sistemas Alimentarios Locales. Impactos sociales, ambientales y económicos. Corto Circuito. VSF Justicia Alimentaria Global.

31/2014 DEKRETUA, martxoaren 4koa, tokiko euskal arrazak kontserbatzeko, hobetzeko eta sustatzekoa eta animalia-arrazak sustatzeko erakundeak arautzekoa.

Diagnóstico Regional Euskadi. GUSTUM programarako. Mendinet 2013.

Di Masso (2012) Redes alimentarias alternativas y soberanía alimentaria. Posibilidades para la transformación del sistema agroalimentario dominante.

Urriaren 16a. Elikaduraren Munduko Eguna. INE aldizkaria, 5-2004.

Dutilh eta Linneman, 2004. <http://www.wur.nl/en/Publication-details.htm?publicationId=publication-way-333337323038>

Nutriziorako, Jarduera Fisikorako eta Obesitatearen Prebentziorako Estrategia (NAOS), 2005. Osasun, Gizarte Politika eta Berdintasun Ministerioa. Elikagaien Segurutasunaren eta Elikaduraren Espainiako Agentzia (AESAN).

Elikadurari, Jarduera Fisikoari eta Osasunari buruzko Munduko Estrategia. Osasunaren Mundu Erakundea. Osasunaren 57. mundu-batzarra, Geneva, 2004.

García et al, 2012. Análisis de la competencia en el Mercado Menorista de Distribución de España. The Brattle Group, Ltd.

Eskola-jantokietarako gida, PERSEO programa, Osasunerako eta Ariketarako, eta Obesitatearen aurkako, Erreferentziazko Eskola Programa pilotua. Osasun eta Kontsumo Ministerioa. Elikagaien Segurutasunaren eta Elikaduraren Espainiako Agentzia. Hezkuntza, Gizarte Politika eta Kirol Ministerioa. Hezkuntza Ikerketa eta Dokumentazioko Zentroa. 2008.

Guía Higiénico Sanitaria para la Gestión de comedores escolares. Eusko Jaurlaritzak, Gasteiz, 2003.

EAEko eskola-mapari buruzko txostena. Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila.

Euskal nekazaritza-sektoreko emakumeak: nekazariak. HAZI, Landa, itsasbazter eta elikagaien garapena. Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila. 2016ko otsailak 15.

2013-2014 ikasturteko jantoki-erabiltzaileen zerrenda. Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila.

2013-2014 ikasturteko jantoki-zerrenda, sortaka. Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila.

2013-2014 ikasturteko esleipen-prezioen zerrenda, sortaka. Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila.

7/2016 Mozioa, Lehiaren Euskal Agintaritzak eskola-jantokien kartelari buruzkoa, eskola-jantokien kontratazio publikoko iruzurrari eta -enpresen iruzurrak eskola-jantokietan sortutako egoera berriari dagokionean (Osoko bilkuraren akordioa) 30.874. or., X. legegaldia, 163. zk.-a, 11-3-2016.

AGINDUA, 1997ko ekainaren 10ekoa, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuarena, Euskadiko Autonomia Erkidegoko derrigorrezko irakaskuntzako eta Haur Hezkuntzako (2. zikloa) unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetan dauden eskola-jantokiak arautzekoa. EHAA, 112. zk., 1997/6/13.

AGINDUA, 2000ko martxoaren 22koa, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuarena, Euskadiko Autonomia Erkidegoko derrigorrezko irakaskuntzako eta Haur Hezkuntzako (2. zikloa) unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetan dauden eskola-jantokiak arautzekoa.

AGINDUA, 2000ko martxoaren 22koa, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuarena, derrigorrezko irakaskuntzako eta Haur Hezkuntzako (2. zikloa) unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetan dauden eta kudeaketa zuzeneko erregimenean ez dauden eskola-jantokiak arautzekoa, jantoki-zerbitzuaren kudeaketa-eredu hau aukeratu dezaten, EHAA, 61. zk.-a, 2000/03/28. EHAA, 151. zk.-a, 2000/8/8. EHAA, 67. zk.-a, 2002/4/10.

Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Sailaren oinarri teknikoen baldintza-orriak, janari prestatuen prestaketarako, lehengaien banaketarako, horien garraiorako eta prestazio osagarrietarako, Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Sailaren mendeko ikastetxe publikoetako zuzeneko kudeaketa duten jangelen funtzionamendurako.

Eskola-jantokien kudeaketa autonomoaren alde. EHIGE. Udazkena, 2008, 4. zk.

Pretty. Farm Costs and Food miles (2005)

EHIGEn proposamena, kudeaketa zuzeneko eskola-jantokiei buruzkoa.

Legez besteko proposamena, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuaren 2000ko martxoaren 22ko AGINDUA, Euskadiko Autonomia Erkidegoko derrigorrezko irakaskuntzako eta Haur Hezkuntzako (2. zikloa) unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoetan dauden eskola-jantokiak arautzen dituen, aldatzeko.

Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailaren eskola-jantokietan menu bereziak (alergiak eta elikagai-intolerantziak) prestatzeko eta eskaintzeko jarduera-protokoloa.

Sukalde- eta office-langileen ratioak, kudeaketa zuzeneko jantokietan. Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila.

Monitore-ratioak, kudeaketa zuzeneko jantokietan. Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila.

834/2007/EE araudia, Kontseiluarena, produktu ekologikoaren ekoizpenari eta etiketatzeari buruzkoa, 2092/91/EE araudikoa baliogabetzen duena. Batzordearen R(CE) 889/2008 ebazpena, R(CE) 834/2007 ebazpenaren aplikazio-xedapenak ezartzen dituen, ekoizpen ekologikoari, horren etiketatzeari eta kontrolari buruz; eta Batzordearen R(CE) 1235/2008 ebazpena, del R(CE) 834/2007 ebazpenaren aplikazio-xedapenak ezartzen dituen, produktu ekologikoak hirugarren herrialdeetatik inportatzeari buruz. <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/la-agricultura-ecologica/>

EBAZPENA, 2009ko otsailaren 16koa, Lan eta Gizarte Segurantzaren zuzendariarena. Honen bidez ebazten da Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Saileko Langile Laboralen Hitzarmen Kolektiboa erregistratu, gordailutu eta argitaratzea (hitzarmenaren kodea: 8600050); EHAA, 62. zk.-a, 2009/3/31.

EBAZPENA, 2011ko irailaren 15ekoa, Lan Zuzendariarena, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailaren mendeko kudeaketa zuzeneko eskola-jantokietako kolektibitate-enpresen hitzarmen kolektiboa erregistratzen, argitaratzen eta gordailatzen duena (hitzarmenaren kodea: 86002235012003). EHAA, 224. zk.-a, 2011/11/25.

Langileak Kudeatzeko zuzendariaren 2015eko maiatzaren 8ko ebazpena, ikastetxe publikoetako aldi baterako garbiketa- eta sukalde-beharrak estaltzeko zerrendak irekitzen dituen. Langileriaren Kudeaketa Zuzendaritza Administrazio eta Zerbitzuen Sailburuordetza. Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kultura Saila. Eusko Jaurlaritza.

Sancho P, Cirarda FB eta Valcarcel S. (Bizkaiko Lurralde Ordezkaritza. Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saila). Bizkaiko eskola-menuen ezaugarri nutrizionalak, (Euskal Autonomia Erkidegoa, Espainia), 2012/2013 ikasturtean. Ospitale-nutrizioa 2015; 31(3): 1309-1316.

Zulueta B, Xarles Irastorza I, Oliver P, eta Vitoria JC. (Gurutzetako Unibertsitate Ospitalea). Menuen profil nutrizionala eta kontsumo dietetikoa Bizkaiko eskola-jantokietan. Ospitale-nutrizioa 2011; 26(5): 1183-1187

Webgrafia

http://ec.europa.eu/agriculture/newsroom/150_en.htm
<http://www.euskadi.eus/etiquetado-facultativo-calidad-alimentaria/web01-a2elikal/es/>

www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/resoluciones/es_resoluci/adjuntos/Resolucion%20final%20del%20expediente%206-2013.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.test.hezkuntza.net/r43-573/es/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/comensalesAlava0304.pdf; http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.test.hezkuntza.net/r43-573/es/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/comensalesBizkaia03-04.pdf; http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.test.hezkuntza.net/r43-573/es/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/comensalesGipuzkoa0304.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/ratios_de_monitores_c.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/precios_adjudicacion_por_lote_c.pdf

http://www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/dosier_de_prensa/es_publi_ac/adjuntos/Nota%20de%20prensa%20comedores.pdf

<https://elperiodistacanalla.net/2016/02/16/el-negocio-de-los-comedores-escolares/>

www.mercasa.es/files/multimedios/1302797611_pag_005-029_MCerdeno.pdf

http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

http://www.mercasa.es/files/multimedios/pag_050-057_funcion-departamento.pdf

http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin_ECOS/35/quien-decide-precio-alimentos_F_GARCIA.pdf

<http://revistas.ucm.es/index.php/HICS/article/viewFile/44233/41795>

http://elpais.com/diario/2007/01/09/andalu-cia/1168298526_850215.html

https://eciencia.urjc.es/bitstream/handle/10115/11928/LAURA%20MARIA%20RODRIGUEZ_TFG_NOV-13.pdf?sequence=1&isAllowed=y

www.magrama.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/INFORME._Caracterizaci%C3%B3n_de_canales_especialistas_de_venta_de_producto_ecol%C3%B3gico_tcm7-202140.pdf

<http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/la-agricultura-ecologica/>

www.magrama.gob.es/imagenes/es/Actualizaci%C3%B3n%20Caracterizaci%C3%B3n%20Sector%20P.%20Ecol%C3%B3gica-Sept.2012-Informe%20Final%20definitivo%20-Web-.20.11.12_tcm7-232360.pdf

<http://www.gustum.org/wp-content/materiales/diagnostico-gustummendinet.pdf>

<http://enrd.ec.europa.eu/enrd-static/fms/pdf/3E989F15-DBB7-D377-4D95-796A97416053.pdf>

http://www.sustainweb.org/pdf/afn_m1_p2.pdf

http://www.pluggingtheleaks.org/downloads/ptl_handbook.pdf

http://www.sustainweb.org/pdf/afn_m1_p2.pdf

<http://web.archive.org/web/20060318062121/http://www.ipyme.org/NR/rdonlyres/71E2A08E-47AE-481A-BA17-D094C725B159/0/paisvasco.pdf>

<http://www.eustat.eus/elementos/ele0012400/ti>

http://ccaa.elpais.com/ccaa/2013/08/25/paisvasco/1377457975_820009.html

<http://vsf.org.es/recursos>

<http://vsf.org.es/amenazas>

<http://vsf.org.es/soberania-alimentaria>

<http://vsf.org.es/25-gramos#top>

<http://vsf.org.es/cortocircuito>

<http://www.noetmengiselmon.org/spip.php?rubrique10&lang=es>

<http://vsf.org.es/recursos/ebro-foods-en-marruecos>

<http://vsf.org.es/recursos/alarma-avalancha-transgenica-en-mexico>

<http://vsf.org.es/ficha-2-la-revolucion-ganadera>



11

Eranskinak.

Eranskinak ikusteko sartu hemen:
www.gureplateragureaukera.eus



