ESKOLA-JANTOKIAK EAEn

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

VSF JUSTICIA ALIMENTARIA GLOBAL

ehige gurasoen elkartea

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 JUSTICIA ALIMENTARIA GLOBAL

ehige gurasoen elkartea

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

Lege gordailua: XXXXXXXXXXXXXXXXX

Diseinua eta maketazioa: Xabat Agirre Arauko.
Itzulpena: Mara-mara taldea, EHIGE.
Ikerketaren laburpena: Punto y Coma.
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 EHIGEren ardura da soilik eta ez du islatzen, derrigorrean, GLEAren iritzia.

GARAPENERAKO LANKIDETZAREN EUSKAL AGENTZIA

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

ESKOLA-JANTOKIAK EAEn

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

1 Eskola-jantokiak: espazio eraldatzaileak.

2 EAEko eskola-jantokien erradiografia.
2. 1. Kontsumoa.
2. 2. Elikagaien jatorria eta prestaketa.

3 Sistema ekologiko eta gertukoaren abantailak eredu industrialaren aldean.

4 Tokiko baliabideak, gertuko elikadura-sistema baten alde.

5 Ondorioa.

6 Oinarrizko printzipio eta proposamenak.

1

Eskola-jantokiak:
espazio eraldatzaileak.

1. Eskola-jantokiak: espazio eraldatzaileak

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. Azken batean, pertsona kritikoak hezten laguntzen du, egungo elikadura-sistemak zer eragin uler dezaten (bai maila lokalean, bai globalean), eta, era berean, elikadura-subiranotasunean oinarritutako ereduak eraldaketarako duen potentzial izugarriaz jabetu daitezen.

Azkenik, eskola-jantokietarako elikagaiak erosteak gizarte-aldaketa berritzaileak sustatzeko ahalmena dauka gure ingurune hurbilean, eta elikadura-sistema eredu jasangarri eta osasungarri baterantz eramateko prozesu globalari ekarpena egin diezaioke.

Ikuspegi integratzaile horretatik begiratuta, interesgarria da, eskola-jantokiez ez ezik, hezkuntza-komunitate osoarekin lotutako elikadura-sistemez ere hitz egitea. Izan ere, ikastetxean bazkaltzen duten ikasleen inguruan gurasoak, irakasleak, sukaldeko langileak, begiraleak, baserritarrak eta beste topatuko ditugu.

Zer da elikadura-subiranotasuna?

Elikadura-subiranotasunak gizartearen eskuetan ipintzen du elikadura. Ekoizpen agroekologikoa du oinarrian, baserrietakoa edo landa-girokoa, elikagai osasungarriak ekoizten dituena: tokian tokiko merkatuetan eta merkaturatze-zirkuitu laburretan saltzen dira. Bertakoa ez dena merkaturatzen jarraituko da, noski; kontua da gertutasuna lehenestea, ahal den neurrian.

Sistema horri esker, zer jaten dugun jakin eta erabaki ahal izango dugu, nork ekoizten duen eta nola, eta, horrez gain, ekoitzitakoak zer eragin eta ondorio dituen gizartean, ekonomian edota ingurumenean. Finean, elikadura-sistema demokratizatuko da, gaur egungo ereduaren ordezko aukera gisa; izan ere, gaur egungo eredua iluna da gizartearentzat, korporazio handien esku dago eta erabakiak herritarrengandik urrun hartzen dira. Elikadura birkokatzeak zera esan nahi du batez ere, elikadura berreskuratzea.

Ezaugarri horietako sistema bat posible egiteko, babesteko eta sustatzeko, politika publikoak behar dira.

2

EAEko eskola-jantokien erradiografia.

2. EAEko eskola-jantokien erradiografia

Eskola-jantokien errealitatearen ikuspegi eguneratua edukitzeko, ikerketa-lan bat egin dugu hainbat lan-ildo ardatz hartuta.

- Eskola-komunitateetako elikadura-sistemak nolakoak diren deskribatzea. Horretarako, zortzi ikastetxe aztertu ditugu xehe-xehe, guztiak ere ezaugarri desberdinekoak inguruneari, jantokiaren kudeaketa-ereduari, zerbitzu motari, erabiltzaile kopuruari eta abarri dagokienez.

- Eragin-esparruak identifikatzea eta aztertzea, baita maila lokalean sortzen dituzten inpaktuak eta esparru globaletan dituzten konexioak ere.

- EAEk elikadura-sistemak hobetzeko dituen baliabideen azterketa kuantitatiboa eta kualitatiboa egitea.

- Hobetzeko proposamenak aurkeztea, elikadura-subiranotasunaren irizpideak erantsita.

Eta dagoeneko lortu ditugu emaitzak. Lehenik eta behin, elikagaiak kontsumitzeko eta prestatzeko faseak zer-nolakoak diren deskribatuko dugu.

2. 1. Kontsumoa

•Ikastetxeak, jantokiak, ikasleak eta langileak

2014-2015eko ikasturtean, Haur Hezkuntzako bigarren zikloko, Lehen Hezkuntzako eta Bigarren Hezkuntzako 677 **ikastetxe** zeuden EAEn. Ikastetxeen % 69,72 publikoak dira.

Matrikulatutako **ikasle** kopuruari dagokionez, 3 eta 16 urte bitarteko 385.204 ikasle zeuden; horietatik % 53,09 sistema publikoan, eta % 46,91 sistema pribatuan.

Eusko Jaurlaritzaren datuen arabera, 2012-2013ko ikasturtean, ikasleen % 56k jantoki-zerbitzua baliatu zuen. Nabarmentzekoa da **zerbitzu hau erabiltzen duten ikasleen kopuruak gora egin duela pixkanaka**, batez ere 1990eko hamarkadaren hasieratik. Sare publikoa bakarrik kontuan hartuta, 1990eko hamarkadaren amaieran 10.000 haurrek bazkaltzen zuten jantokietan, eta 2014an ia 100.000 ziren.

Jangelaren erabilera handitzearen barruan, hainbat faktore daude; horietan artean, familia-ereduen aldaketa, ordaindutako enpleguaren prekarietate eta aniztasun-egoera edota rol tradizionalen banaketa hautsi izana, emakumeak ordaindutako enpleguetan sartu izanaren ondorioz.

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.

Familia gehienetan eragin handia izango luke jantoki-zerbitzuaren prezioa aldatzeak. Horrez gain, **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.

Era berean, garrantzitsua da aintzat hartzea eskola-adinean dauden haurren % 32,5ek obesitatearekin edo gehiegizko pisuarekin lotutako arazoak dituela, eta aztertutako jantokietako erabiltzaileen % 3-5ek intolerantzia edo alergiaren bat duela.

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 dagoen beste zentroren bateko jantoki-instalazioak erabiltzen dituzte, ez baitute horretarako instalazio propiorik.

Espazioaren arazoa garrantzitsua da ikastetxe batzuetan, eta hainbat ikasle jantoki-zerbitzutik kanpo geratzen dira arrazoi hori dela eta.

Ikastetxe batzuek erregulartasuna eta gutxieneko erabilera-egun batzuk eskatzen dituzte jantokian plaza bat izateko. Sistema hori oso malgua ez denez, zaila da familien errealitatera egokitzen diren konponbideak aurkitzea, batez ere familia ahulenen kasuan, horiek baitituzte lan-baldintzarik prekarioenak eta behin-behinekotasun handiena.

Langileei dagokienez, datuen arabera 5.000 pertsona baino gehiago daude ikastetxeetako instalazioetan zuzenean enplegatuta (sukaldariak, officekoak, begiraleak eta arduradunak). Sektore prekarizatua eta oso feminizatua da: emakumeak dira langileen % 90 baino gehiago.

• Kudeaketa-ereduak

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

2. EAEko eskola-jantokien erradiografia

Ordura arte, jantokia ez zen nahitaezko zerbitzua ikastetxe publikoetan, eta lehentasuna zerbitzua unibertsalizatzeari eman zitzaion, eta ez beste alderdi batzuei, hala nola jantokiaren kudeaketa autonomoari, otorduak in situ prestatzeari, bertako produktuak erosteari, jantokiko langileak hezkuntzaren alorrean trebatzeko beharrari, ordutegiari edota langileen lan-baldintzei.

Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak du zerbitzu hau kontratatzeko ardura, lizitazio bakar baten bidez, eta kontratazio-espedienteak izapidetzen ditu. Kontratua esleitu ostean, ikastetxea arduratzen da enpresari ordaintzeaz eta familiei kuotak kobratzeaz. Eredu honi **zuzeneko kudeaketa** deitzen zaio.

2014-2015eko ikasturtean, sare publikoak 413 ikastetxe zituen zuzeneko kudeaketa-eredu horrekin bat eginda; horietatik bost **kudeaketa propioko** ereduan zeuden (ikastetxeak berak kudeatzen du), eta 54 ikastetxek ez zeukaten jantokirik edota, izanda ere, haren titulartasuna beste ikastetxe batek zuen. Ikasturte horretan bertan, zazpi enpresak eskuratu zuten zuzeneko kudeaketako ikastetxeetarako esleipena.

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.

• Zer jaten da?

Datuen arabera, EAEko eskola-jantoki publikoetan 9.000 tona lehengai inguru kontsumitzen da urtean. Aztertutako ikastegiek, ordea, ez dute daturik jantokian kontsumitzen diren elikagaien kantitateari buruz.

Eskolako menuak egokiro prestatzeko, zenbait estrategiatan eta programatan jasotako **elikadura-gomendioak** jarrai daitezke, hainbat erakundek diseinatuak. Konparazio batera, NAOS[1] eta DPAS[2] estrategiak edota PERSEO[3] programa. Euskal Autonomia Erkidegoan, ordea, irizpide propioak jarraitzen dira, Eskola-jantokien kudeaketarako Higiene eta Osasun Gidan jasotakoak. Gida hori Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza, Ikerketa eta Unibertsitate Sailak prestatua da. Zenbait gomendio biltzen dira hor (kantitateak, maiztasunak eta elikagai-familiak) menuak ikasleen adin-tartearen arabera prestatzeko.

Elikaduraren ikuspegitik menuak zer-nolakoak diren baloratu ahal izateko, bi azterketa hartu ditugu oinarri. Lehendabizikoa 2011koa da, eta Bizkaiko[4] eskola-jantokiak aztertzen ditu. Lan horrek nabarmentzen zuenez, koipe kantitatea egokia zen, proteina gehiegi kontsumitzen zen eta karbonohidratoak berriz, gutxi, guztia ere PERSEO programaren gomendioak aintzat hartuta. Azterketa horrek berak azpimarratzen du berdura-eskaintza apala dela eta gutxi kontsumitzen direla, gehienetan osagarri gisa eskaintzen baitira. Halaber, nabarmentzen zuen aldez aurretik prestatutako elikagaiak eta postre azukredunak zerbitzatzen jarraitzen zutela, nahiz eta PERSEO programak ez duen halakorik batere gomendatzen.

Bigarren azterketak Bizkaiko 2012-2013[5]ko ikasturteko eskola-menuen ezaugarri nutrizionalak aztertzen ditu. Hor jasotakoaren arabera, menuek ez zituzten betetzen NAOS estrategiako gomendioen arabera egoskariei, arrainari, haragiari eta aldez aurretik prestatutako platerei dagokienez bete beharko lituzketen neurriak. Berdura-errazioak gomendatu baino gutxiagotan eskaintzen ziren, ez zen zereal integralik ematen, eta arrautza eta arrain urdinen eskaintza apala zen (tamaina txikiko arrainik ez zegoen menuetan).

Azterlanok kontuan hartuta, hainbat **ondorio** atera daitezke: menuetan fruta gehitu behar dela; berdura gehiago eskaini behar dela lehen plateretan; arrautzak (eta arrautzekin prestatutako janaria) eta arrain urdina eskaini behar direla; egoskariak eta farinazeoak eman behar direla osagarrietan; gutxitu egin behar direla haragia, pureak, janari frijitua eta esneki-postreak; eta, halaber, kendu egin behar direla postre azukredunak. Horrez gain, plater bakoitzaren osagaiak eta erabilitako sukaldaritza-teknikak informazio-orrietan adieraztea gomendatzen dute.

---

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

2 Elikadurari, Jarduera Fisikoari eta Osasunari buruzko Munduko Estrategia. Osasunaren Mundu Erakundea. Osasunaren 57. Mundu Batzarra, Geneva, 2004

3 Eskola-jantokien gida, PERSEO programa. Osasun eta Kontsumo Ministerioa. Elikagaien Segurtasunaren eta Elikaduraren Espainiako Agentzia. Hezkuntza, Gizarte Politika eta Kirol Ministerioa. Hezkuntza Ikerketa eta Dokumentazioko Zentroa. 2008.

4 Perfil Nutricional de los menús e ingesta dietética en comedores escolares de Vizcaya (Menuen ezaugarri nutrizionala eta kontsumo dietetikoa Bizkaiko eskola-jantokietan). Zulueta B, Xarles Irastorza I, Oliver P, eta Vitoria JC. (Gurutzetako Unibertsitate Ospitalea). Ospitale-nutrizioa 2011; 26(5): 1183-1187.

5Características nutricionales de los menús escolares en Bizkaia (País Vasco, España) durante el curso 2012/2013. (Bizkaiko eskola-menuen ezaugarri nutrizionalak, 2012-2013ko ikasturtean). Sancho P, Cirarda FB eta Valcarcel S. (Bizkaiko Lurralde Ordezkaritza. Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saila). Ospitale-nutrizioa 2015; 31(3): 1309-1316.

2. EAEko eskola-jantokien erradiografia

Ikastetxera prestatuta iristen diren menuei dagokienez, beste kontu bat erantsi behar da: elikagaiek saltsak eta koipe gehiago izaten dituztela zaporea gal ez dezaten (haragi gisatuak, pasta saltsarekin, arraina saltsan...). Eusko Jaurlaritzaren eskola-jantokietarako jardunbide onen gidaren arabera, saltsa kantitate horiek ez dira gomendagarriak, baina jantokietako erabiltzaileen % 50ek mota horretako menuak dituzte!

Nabarmentzekoa da aztertutako bi ikastegitan abian zutela tokiko produktu ekologikoak erabiltzeko eta menuak berriro definitzeko politika (Eusko Jaurlaritzaren proiektu pilotu baten barruan); ikastegi horietako bat pribatua da, eta bestea, publikoa.

• Familientzako informazioa

Familiek hilean behin edo hiru hiletik behin izaten dute denbora-tarte horretan zerbitzatuko dituzten menuen berri. Baina ez dute inolako informaziorik jasotzen elikagaien jatorriari edota zerbitzatzen dituzten kantitateei buruz. Ezta osagaiei edota baliatutako sukaldaritza-teknikei buruz ere.

Aztertutako ikastetxe bakar batean ere ez dute ematen zuzeneko edo ikusizko erreferentziarik, ikasleek eta familiek kontsumitzen ari diren produktuen jatorriaren berri izan dezaten. Gaur egun, oso konplexua da familiek, ikasleek edota jantokiko langileek elikagaien jatorriari buruzko informazioa izatea:

- Menuan ez da halakorik adierazten.
- Lehengai asko erdi-prozesatuta daude (izoztuta, ontziratuta, hoztuta), eta etiketan ageri diren datuak izozte- edo kontserba--zio-lana egin duen enpresari buruzkoak dira.
- Emate-agiriek enpresa banatzailearen datuak baino ez dituzte eskaintzen.

Aztertutako kasuetan bada salbuespen bat: bertako produktuak eta produktu ekologi koak erabiltzeko prozesuan dauden ikastetxeak. Produktu horien kasuan, jatorria menuan bertan edo officean kartelak jarrita adierazten da, eta, hala, guraso, ikasle eta langile gehienek badakite zein den produktuen jatorria.

• Nola jaten da?

Ikasleek eta langileek **estres- eta gatazka-denbora--tzat jotzen dute bazkalordua**, urduritasuna transmititzen duena. Ikasleak kexu izaten dira jantokiko zaratarengatik, eta horrek egonezina eta estresa sortzen du neska-mutil askorengan.

Jantokian eman beharreko denborari dagokionez, araudiak gutxienez 30 minutuko tartea ezartzen du. Edonola ere, denbora haur bakoitzaren adinera eta beharretara egokitu beharko litzateke. Ikastetxe handiagoetan izaten dute jateko denbora gutxien, kasu gehienetan zerbitzua txandaka antolatzen baita.

Baldintza horiek zaildu egiten dute haurrek janariarekin harreman sosegatua izatea, eta une hori tramite huts gisa ikusten dute: guztia lehenbailehen irentsi, patiora agudo jolasera irteteko.

• Zer da guretzat kalitatea?

Sare publikoko eskola-jantokien lizitazioan, kalitatearen kontzeptua batez ere elikaduraren segurtasunera eta merkataritzako estandarren kalitatera mugatzen da (estra, lehen mailakoa, bigarren mailakoa...); lotura handiagoa dauka itxurarekin edukiarekin baino, eta produktu batzuekin bakarrik hartzen da kontuan.

Lehengaia zentrora iristen denean, fresko dagoen ala ez neurtzeko kontrol bakarra tenperatura neurtzea izaten da, iraungitze-data edo kontsumitzeko data egiaztatzea, eta zer-nolako itxura duen ikustea.

• Zer estimatzen dute familiek?

Oro har, familiek menuen nutrizio-egokitasuna estimatzen dute, baita kudeaketa-eredua eta produktuen mota eta jatorria ere.

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.

Gurasoei egin dizkiegun inkesten arabera, kalitatea handitu izana ere bada eskola-jantokiaren gehiago erabiltzeko arrazoia. Elikadura-kalitatearen ikuspegitik hobetzeko politikaren bat gauzatu duten ikastetxeetan berehala egin du gora jantokiko erabiltzaileen kopuruak, hala nola aztertu dugun zentroetako batean, non tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzen hasi diren eta familiei eskainitako informazioa hobetu duten.

Egindako inkesten arabera, erabiltzaileen % 90ek baino gehiagok kalitateari buruz ikuspegi hau dauka: menua in situ prestatzea eta ahalik eta ekonomikoena izatea. Ia % 87k uste du bertako produktuak edo produktu ekologikoak erabiltzea ona dela eta komeni dela, baina iruditzen zaie menua garestitu egin dezakeela, eta prezioak izaten du lehentasuna.

• Jantoki-zerbitzua erabiltzeko izapideak

Zuzeneko kudeaketaren ereduan bildutako ikastetxeetan, jantoki-zerbitzua Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak kudeatzen du; kudeaketa propioa duten ikastetxeetan, AMPAk, eta pribatuetan, berriz, gerentziak. Kasu bakoitzean, erakunde kudeatzaileak erabakitzen ditu zerbitzua antolatzeko modua, onartzeko baldintzak, kuotak eta abar.

Jantokia erabiltzeko, **haurrek izena emanda egon behar dute**, jantokia zer egunetan erabiliko duten zehaztuta eta behar bereziak adierazita (halakorik badute). Izena eman ostean, familiek erabilera-egunei dagokien **kuota** ordaindu behar dute; oro har, eguneko eta pertsonako 4,4 eta 5,5 euro artean izaten da (BEZa barne).

Jantokia aldian behin erabili behar izanez gero, abisatu egin behar izaten dute aldez aurretik. Ikastetxe publiko batzuetan ez da onartzen jantokia noizean behin bakarrik erabiltzea, jantokian leku gutxi dagoelako edo behar adina langile ez dutelako; izan ere, administrazioak ezarritako ratioak gaindituz gero, langile gehiago behar izaten dituzte. Nolanahi ere, zuzeneko kudeaketa duten ikastetxe publikoetan, azken erabakia eskola-kontseiluan hartzen da. Egoera horrek bereziki eragiten die lan-egonkortasunik ez duten familiei, eta arazo handia bihurtzen ari da zenbait ikastetxetan.

Jantoki-zerbitzuan izena emanda ez dauden ikasleek ezin dituzte eskolako instalazioak baliatu eguerdian. Aztertutako ikastetxeetako bakar batean ere ez dago gelarik prestatuta etxetik eramandako otordua egin ahal izateko.

• Elikadurari buruzko lan pedagogikoa

Eusko Jaurlaritzak ikastetxeko heziketa-proiektutik kanpoko zerbitzu osagarritzat hartzen du eskola-jantokia. Hori nabarmen geratzen da islatuta elikadurarekin lotutako lan pedagogikoaren analisien emaitzetan. Analisia lau esparrutan egin dugu: ikasgela, jantokia, janaria bera eta etxea.

Ikasgelan:
Aztertutako hiru ikastetxetan, elikadurarekin loturiko programa pedagogikoren bat egiten da. Baina, guk dakigula, elikadurari buruzko lana ez dago orokortuta ikastetxeen curriculumetan, bizi-ohitura osasungarriei eta giza gorputzari loturiko alderdiez haratago.

Elikadura ikuspegi oso desberdinetatik jorra liteke ikasgeletan, esparru akademiko ugari biltzen baititu: natura-zientziak, gizarte-zientziak, geografia, matematikak, ekonomia, komunikazioa, artea, literatura edo are teknologia. Ikastetxeetan oraindik ere zailtasun handiak dituzte elikadura begirada holistikoz aztertzeko, alderdi kulturalak, sozioekonomikoak, soziokulturalak edota ingurumenarekin lotutakoak barnean hartuta.

Jantokian:
Jantokia elikatzeko jarduerara bakarrik bideratzen da. Gaur egun, ez da lan pedagogiko espliziturik egiten. Horren arrazoia, agian, jantokia zerbitzu osagarritzat hartzea da, bai eta espazio horri, bertan egiten denari eta bertako langileei ematen zaien balio apala ere.

Elikagaien bidez:
Menuak ez dira aldatzen sasoi batetik bestera, tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzen hasi diren ikastegietako menuetan izan ezik; hori dela eta, ikasleek ez dute nabaritzen elikagaiak urtaroen araberakoak direla.

Aztertutako ikastetxe guztietan plater tradizionalak baliatu ohi dira, batez ere egoskariekin edo patatak oinarri dituzten lehen plateretan. Gainerakoan, ez da ohikoa bertako berdurei, arrainei edota haragi-plater tradizionalei balioa ematea. Plater tradizionalen ezagutza eta onarpena handiagoa da landa-inguruneetan dauden ikastegi txikietan.

Ikasleek beste kultura batzuetako platerak ezagutzen dituzte (pizza, pasta, kuskusa, udaberri-biribilkiak, soja eta abar), baina ez dakite zer kulturatakoak diren; eurenak balira bezala jaten dituzte.

Etxean:
Aztertutako kasuetan, ez da identifikatu batere jarduera pedagogikorik elikadurak etxearekin lotura bat sortzera bideratuta. Baina baliteke, ordea, familiak eta etxea elikaduraren inguruko pedagogian biltzea (elikadura bizitzaren eta haren ardatz oinarrizko den aldetik) estrategiko izatea emakumeen eta gizonen berdintasunerantz egiteko balio-aldaketetan, bai eta etxeko lanak eta zainketak banatzeko ardura partekatua sustatzeko ere, generoaren araberako rol tradizionaletan eraginda eta zainketa-lanak banatzen oraindik ere jarraitzen duen tartea murriztea xede hartuta.

• Elikadura ikastetxean, jantokiaz harago

Gosaria, hamaiketakoa, merienda (ikastetxean egiten denean); txangoetako, kanpaldietako edota udalekuetako otorduak; edota ikastetxeko ospakizunetarako prestatzen diren otorduak ere hezkuntza-komunitateetako elikadura-sistemako parte dira.

Espazio horietan jantokiko politika, plan edo ekintza berak aplika daitezke, bertan edo ikasgeletan egiten den lan pedagogikoa osatuz, eta halakoak giro atseginean egiteak dituen alderdi positiboarekin. Baina, oro har, jantokietan egiten den oso modu

antzekoan egiten dira.
Bada, ordea, alderdi positiborik ere. Aztertutako ikastetxeetako batean, jantokian sobratutako fruta gorde egiten dute, ikasleei beste une batzuetan emateko, eta ikastetxeko hainbat tokitan edukiontziak dituzte horretarako. Horrekin guztiarekin, elikadura osasungarria sustatzen da hamaiketakoan edo merienda-garaian. Ikastetxeko arduradunek diote ikasleen ohiturak hobetu egin direla, eta hamaiketakoan pastel industrialen kontsumoak behera egin duela.

Beste ikastetxe batzuetan, ikastetxearekin lotutako jaiak aprobetxatzen dituzte ikasleei bertako elikagaiak erakusteko.

• Elikadurarekin lotutako hezkuntza-programak

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

Agenda 21 programaren barruan eta gizarte-mugimenduen bitartez, ikastetxe batzuek elikagaien kontsumo arduratsuarekin lotutako programak egiten dituzte; esate baterako, VSF Herrien Bidezko Elikadura erakundearen AlimentAcción ekinbidea.

Elikadurari buruzko interesa handiagoa da tokiko elikadura-politikak martxan dituzten eskualde edo udalerrietako ikastetxeetan. Oro har, ikastegietako programen xedeak hauek izan ohi dira: gurasoei elikaduraren inguruko prestakuntza eskaintzea, ikasleei ohitura osasungarriak irakastea (adibidez, fruta- eta berdura-kontsumoa sustatzea), otorduetako hondakinak murriztea eta irakasleak prestatzea. Aztertutako hiru ikastegitan daukate elikadurari buruzko ekintza edo politikaren bat.

2. 2. Elikagaien jatorria eta prestaketa

• Non prestatzen da jana?

Eskola batzuetan badute sukaldea; beste batzuetan, ez; era berean, jantokiaren kudeaketa-eredua ere ez da beti berdina.

EAEko ikastetxe publikoen % 31n prestatzen da janaria zentroan bertan. Modalitate horren barruan daude ikasleen % 42. Gainerakoetan, catering enpresaren instalazioetan prestatzen da, bi modutan: batean, janaria bero edukitzen da kontsumitzeko zerbitzatu arte, eta bestean, berriz, hotzean eramaten dute, eta jangelan bertan berriro berotzen dute.

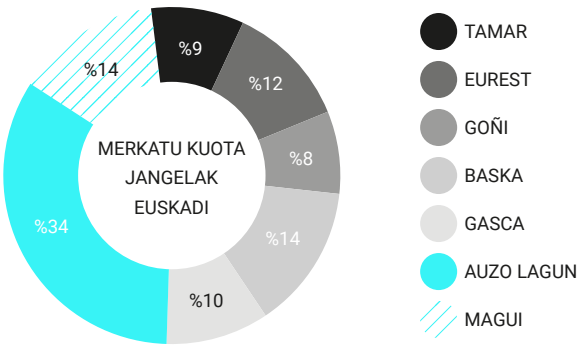
Ikastetxera prestatuta eramaten dituzten menuen nutrizio-kalitatea okerragoa izan ohi da: saltsa eta koipe gehiago izaten dituzte, ezaugarriei eutsi ahal izateko eta zaporea ez galtzeko. Era berean, arrautza-irinetan pasatutako jakiak ere izaten dira, ez lehortzeko; esate baterako, plantxan prestatutako elikagaietan.

•Nork prestatzen ditu menuak?

EAEn gaur egun 16 **catering-enpresak** jarduten dute eskola-jantokiei zerbitzu ematen. Haietatik zazpik bakarrik garatu dute zerbitzu hori ikastetxe publikoetarako.

Kudeaketa-eredu zentralizatuak eskatzen duenez, lizitaziora 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 zitzaien (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.

Garrantzitsua da nabarmentzea oligopolio-egoera bat sortu dela, eta urteetan enpresa horien artean banatu dutela merkatua, lehia askeari eta interes orokorrei[6] kalte eginda.



Gehienek estatu osoan funtzionatzen dute (Ausolan, Gastronomía Basca, Tamar, Gasca), edota multinazionalak dira (Eurest). Oso enpresa hermetikoak dira, eta ez dute nahi izaten zerbitzuari edota beren antolamendu eta jardunbideei buruzko informaziorik eskaintzerik. Haietatik batek bakarrik parte hartu du ikerketa honetan.

6 Http://www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/dosier_de_prensa/es_publi_ac/adjuntos/Nota%20de%20prensa%20comedores.pdf

Enpresa horiek guztiek elikaduraren sektorean modan dauden **publizitate-estrategiak** jarraitzen dituzte. Euren iragarkietan, tankera honetako esaldiak nonahi ageri dira: «dieta aberatsa, askotarikoa, osasungarria eta orekatua», «etxean bezala jateak ematen duen lasaitasuna», «inguruetako hornitzaileak», «bertako enplegua», «sasoiko berdurak eta barazkiak», «konpromisoa komunitatearekin», «kalitatea eta ingurumena» eta abar.

Baina mezu horiek zabaldu arren, guztiek ere marka multinazionalak erabiltzen dituzte, modu industrialean prozesatutako elikagaiak merkaturatzen dituztenak (CocaCola, Danone, Nestlé, Kraft etab.). Haietako batek ere ez du aipatzen bertako ekoizlerik hornitzaileen artean.

Aztertutako ikastetxeetako menuetan ez dugu bertako produktuei egindako erreferentziarik topatu, ingurumena zaintzeari buruzkorik (gutxiago xahutzea, ura eta energia aurreztea, konpostatzea, birziklatzea...), ezta berdintasun-politikarik edo hezkuntza-programarik ere. Aztertu diren beste ikastetxe pribatu batzuetan, berriz, ageri dira horrelako erreferentziak, horietako enpresak tokiko produktuak eta produktu ekologikoak erabiltzen ari baitira, heziketa- eta sentsibilizazio-programekin batera.

Araban 13.718 pertsonak erabiltzen dituzte egunero zuzeneko kudeaketan bildutako eskola-jantokiak. Horiek guztiak, 2014-2015eko ikasturtean, Ausolan Cocina Central Magui enpresak kudeatzen zituen.

Bizkaian, 212 ikastetxek zuzeneko kudeaketa-eredua daukate; hiruk kudeaketa propioa eta 23k (Bigarren Hezkuntzakoak) ez dute jantoki-zerbitzua eskaintzen edo beste ikastetxe batzuekin partekatzen dute. Egunean, 50.886 ikasleri ematen zaie zerbitzua kudeaketa zuzeneko ikastetxeen bidez. Jantoki horiek, 2014-2015eko ikasturtean, enpresa hauek kudeatzen zituzten, ia banaketa ekitatiboz ikastetxe kopuruari dagokionez: Tamar, Grupo Ausolan (Auzo-lagun, Magui, Goñi), Eurest, Gasca eta G. Baska.

Gipuzkoan, jantoki-zerbitzua eskaintzen duten ikastetxe publiko guztiek zuzeneko kudeaketa-eredua dute. Hala, 2014-2015eko ikasturtean, Auzo-lagun enpresa arduratzen zen. Landa-eskola batzuetako otordu-zerbitzua beste enpresa batzuek ematen dute (gehienetan, jatetxeak izaten dira, eta jana prestatzen dute ikastetxeetarako), nahiz eta lizitazioan Auzo-lagun ageri diren esleipendun. 25 ikastetxek ez daukate jantoki-zerbitzurik edo beste ikastetxe batekin partekatzen dute.

Familiak alboratuta geratzen dira. Ezin dute erabaki zer enpresa kontratatu, ezta enpresa aldatu ere, zerbitzuarekin konforme ez baldin badaude.

Sukaldeko langileei dagokienez, zuzeneko kudeaketako jantoki publikoetan funtzionarioak dira, eta trebakuntza-eskakizunak honako hauek dira: hiru hilabeteko esperientzia sukaldari kategorian edota 50 ordu sukaldaritzako trebakuntza-ikastaroetan. Ez da eskatzen sukaldaritzan prestakuntza handia izatea edota sukaldaritza kolektiboan espezializatuta egotea. Sukaldariek kategoria eta ardura berberak dituzte, eta ez dago haien artean erakundearen kargu egingo den inor, sukaldaritza zentralen kudeaketa teknikoari buruzko ezagutzarik duenik.

Kudeaketa propioa duten jantokietan, sukalde-langileek ostalaritza-hitzarmena dute, eta erabiltzaile kopurua kontuan hartuta zenbat sukaldari behar den ez dago araututa.

• Nondik datoz elikagaiak?

Elikagairik gehienak ez dira bertakoak, handizkako merkatuetatik ekarritakoak baizik. Era berean, tradizionalki bertako edo inguruko merkatuetan eskuratutako elikagaiak (frutak, barazkiak, egoskariak, patatak, arrainak edota esnea) gero eta urrunagotik ekartzen dituzte, nahiz eta haietako gehienak etxetik gertu eskura daitezkeen.

Nahikoa da kopuru batzuk ikustea, elikadura-fluxuaren magnitudea eta kontrolik eza ikusteko. EAEk, egunero-egunero:

- 70.000 kg esne inportatzen du, eta 30.000 kg esportatzen;
- 2.500 kg oilasko-haragi inportatzen du, eta 1.000 kg esportatzen;
- 98 tona arrain izoztu inportatzen du, eta 44 tona esportatzen.

• Non ekoizten, hartzen edota biltzen dir elikagaiak?

Zaila da jakitea. Ikastetxeek, dela kudeaketa propiokoek edo zuzenekoek, ez dizkiete elikagaiak zuzenean erosten ekoizleei. Elikagai gehienak catering enpresen ohiko kanaletatik eta hornitzaileetatik iristen dira jantokietara. Nahiz eta batzuetan ikastetxeak lehengaiak erosi bertako merkataritzan, ez dago haien jatorriari buruzko arrastorik.

Zuzeneko kudeaketa duten jantokiek 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. Aztertutako ikastetxe bakarrean prestatzen eta zerbitzatzen dute janaria enpresako sukaldariek, haiek erosten dituzte produktuak eta, hortaz, badute jatorriaren berri.

PSA

3

Sistema ekologiko eta
gertukoaren abantailak
eredu industrialaren aldean.

3. Sistema ekologiko eta gertukoaren abantailak eredu industrialaren aldean.

Bertako elikagaiek dieta freskoa eskaintzen dute, sasoikoa, inguruko baliabide naturalekin prestatua eta inguruan bizi diren pertsonek prestatua. Gainera, garraio, prozesatze, manipulatze eta bilgarri gutxiago eskatzen dituzte.

Eskolako elikadura-sistema bertako janari ekologikoetan oinarrituta balego, osasunean eta inguruan izango lukeen eragina (lokala eta globala) oso desberdina izango litzateke elikadura-sistema industrialaren aldean; izan ere, sistema industrialean, distantzia luzeak egiten dituzten elikagaiak izaten dira, eta eraldaketa industrialeko prozesuak izan dituzte. Ikus ditzagun adibide batzuk.

• Ingurumen-eragina

Klima-aldaketa
Elikadura-sistema industrialak elikagaiak etengabe garraiatzea eskatzen du, eta baliteke milaka kilometro egitea mahaira iritsi aurretik. Horrek badu zuzeneko ondorio bat: izugarrizko energia-gastua. Eta horren eraginez, halaber, berotegi-efektuko gasak isurtzen dira, zeinek klima-aldaketa eragiten duten.

Bertako elikadura-sistemek, horrenbestez, berotegi-efektuko gas gutxiago isuriko dute, garraio-behar txikiagoa baitute. Baina ez hori bakarrik. Sistema industrialak dependentzia handia du petrolioarekin fase guztietan, baita energia-kontsumoarekin ere. Nekazaritza industrializatuan du oinarria (energia-kontsumo handikoa): hozte-sistemak, ontzi eta bilgarri kopuru handia, elikagaien prozesamendu industriala, banaketa- eta biltegiratze-sistema konplexuak eta abar.

Elikadura-sistema zenbat eta gertuagokoa, gutxiago prozesatua eta agroekologikoagoa izan, orduan eta txikiagoa izango da petrolio-eskaera eta energia-kontsumoa; horrenbestez, klima-aldaketan ere eragin txikiagoa izango du.

Ikastetxeetan bertako elikadura-sistema baten aldeko apustua egiteak petrolioarekiko dugun mendekotasuna murrizten lagunduko luke, baita berotegi-efektuko gas gutxiago isurtzen ere. Hala, elikadura-sistema jasangarrirako bidea egiten hasiko ginateke.

Kutsadura eta osasuna
Nekazaritza eta abeltzaintza industrialek kutsadura sortzen dute lurzoruko eta lurpeko uretan, kutsadura eta erosioa lurzoruetan, biodibertsitatea eta paisaia-balioak galtzea. Eta, horrez gain, ekosistemetan eta pertsonen osasunean eragin kaltegarriak dituzte, produktu kimiko toxikoak erabiltzen baitituzte.

Bestalde, osasunaren gaineko efektuei begiratuta, abelburuak hezteko **antibiotikoak** erabiltzeak antibiotikoei erresistenteak diren bakterioak ugaritzea dakar, eta, hortaz, farmakook eraginkortasuna galtzea.

Eta hori gutxi balitz bezala, elikadura-sistema industrialak **ontzi eta bilgarrien bidez** hondakin asko sortzen ditu, eta haien osteko kudeaketak ere kutsadura sortzen du.

• Eragin sozioekonomiko eta kulturalak

Ezinbestekoa da nekazaritza-jarduerak bideragarriak izatea, **nekazaritza- eta landa-ingurunea bizirik edukiko baditugu**. Komeni da gogoraraztea azken hamar urteetan egunean hamar nekazaritza-ustiategi desagertu direla Espainiako Estatuan.

Alde horretatik, erabakigarria da bertako elikadura-sistema sustatzea. Horrekin esan nahi dugu ekoizpen agroekologikoa indartu eta salmenta merkaturatze-zirkuitu laburretan egin behar dela. Horrek guztiak **enplegua sortzen du**, nekazaritzako eta landa-guneetako inguruak dinamizatzen ditu, tokiko merkatuak sustatzen ditu eta balio erantsiaren banaketari mesede egiten dio. Baina inpaktua harago doa, elikadura-sistemaren aldaketak pieza asko mugitzen baititu.

Elikadura-ekoizpena berriro kokatzeak produkzioaren eta kontsumoaren arteko lotura berrezartzen du, **lotura soziala** sortzen du, elikadura-kultura berreskuratzen, elikaduraren balioa ipintzen du erdigunean, baita osasunarekin duen oinarrizko lotura ere; era berean, erabaki-guneak ekoizpenera eta kontsumora gerturatuta, elikadura-sistema demokratizatzen du. Bestalde, **sistema industrialean erdibideko faseek (prozesatzeak eta banatzeak) hartzen dute kontrola**, eta bertan erabakitzen dute zer jaten dugun, etekin handienak haiek eskuratzen dituzte.

Bestalde, elikagai ekologikoak osasungarriagoak dira, baina gaur egun garestiagoak ere bai; hala, baliabide gutxiago dituzten familiek ezin izaten dituzte eskuratu. **Murriztu liteke elikagai ekologikoak erosteko ordaintzen duguna? Erantzuna baiezkoa da**.

Nekazaritza, Elikadura eta Ingurumen Ministerioaren (MAGRAMA) txosten baten arabera[7], ekoizpenaren eta kontsumoaren arteko logistika hobetuko balitz, elikagai ekologikoen prezioak % 30 eta % 50 inguru egingo luke behera.

7 www.magrama.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/INFORME._Caracterizaci%C3%B3n_de_canales_especialistas_de_venta_de_producto_ecol%C3%B3gico_tcm7-202140.pdf

3. Sistema ekologiko eta gertukoaren abantailak eredu industrialaren aldean.

MAGRAMAk berak aztertu du elikagai ekologikoen azken prezioen murrizketa zenbatekoa izango litzatekeen merkaturatze-ziklo laburren aldeko apustua egingo balitz, eta aitortu du ekoizpen- eta merkaturatze-eredu berri horiek barne-merkatua handitzen lagunduko luketela.

Alde horretatik, interesgarria da *Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía* (Elikagai ekologikoak kontsumo sozialerako Andaluzian) programaren esperientzia, Andaluziako Gobernuak 2003-2008 bitartean sustatu zuena. Bertan ateratako ondorioetako baten arabera, elikagai ekologikoen merkaturatze-bolumena handitzeak eta logistika hobetzeak prezioak merkatuko lituzkete.

MAGRAMAko datuek eta Andaluziako esperientziak zera erakusten dute: **elikagai ekologikoen ekoizpena eta kontsumoa handitzeak eta maila lokalean merkaturatzeak sektorea indartzen lagunduko luke eta, ondorioz, elikagaion azken prezioa merkatu egingo litzateke**.

Hori horrela izanik, **erabakigarria da administrazioaren egitekoa, erosketa publikoaren bidez; izan ere, sektorea dinamizatzen du eta efektu biderkatzailea lortzen**, eredua zabaltzeko, sendotzeko eta bertako merkatuen egitura hobetzeko oinarriak ipinita.

EAEn badira hainbat esperientzia merkaturatzeko zirkuitu laburren inguruan. Dagoeneko erabiltzen dituzten eragileak elkarrizketatu dituzten azterlan batean, hainbat abantaila nabarmendu dituzte:

- marjina gordinaren hobekuntza;
- bezeroen gertutasuna eta fidelizazioa;
- produktuaren gaineko kontrol zuzena;
- bitartekari batzuen edo guztien desagerpena;
- salmenten igoera;
- autonomia, kudeaketan eta erabakiak hartzerakoan;
- ustiategien jarraitutasuna.

• Elikaduraren kalitatearen gaineko eragina

Elikadura-sistema industrialean, fruta eta barazkien barietate gehienak errendimenduaren arabera aukeratzen dira, baita hazkunde-tasaren eta distantzia luzeei 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, elaborazio-prozesuak eta tankera horretakoak.

Produktuak urruneko merkatuetara bidaltzen direnean, heltze-puntu optimoa baino lehen biltzen dira. Biltegiratutakoan, frutek eta berdurek baliteke aldaketak izatea nutrizio-balioetan. Esate baterako, piper gorriek, tomateek, albertxikoek edota mertxikek C bitamina gehiago edukitzen dute landarean bertan heltzen direnean.

Aldiz, ekoizpen agroekologikoan, lurraren emankortasuna hobetzeko erabiltzen diren metodoek nutrizio-eduki handiagoko elikagaiak ekoizten dituzte. Horrez gain, produktuak heltze-puntu optimora iritsi arte itxaroten da, eta garraio luzeak eragozten. Oro har, **tokiko elikagaiek potentzial handiagoa daukate nutrienteen puntu optimoari eusteko**. Halaber, ez da ahaztu behar ekoizpen agroekologikoan ez direla pestizidak edota ongarri kimikoak erabiltzen.

• Eragin pedagogikoa

Leku askotan ezarri dute tokian tokiko elikadura-sistema. Gertutasuna eta esperientzia zabala kontuan hartuta, Isèreko Departamenduko adibidea ipiniko dugu (Rhone-Alpeak, Frantzia); bertan, elikadura eskola-curriculumean biltzen dute. Hala, ikasleek bertatik bertara ezagutzen dute elikagaiak non eta nork prestatzen dituen, baita mahairaino nola iristen diren ere.

Elikagai bakoitzari buruzko informazioa ematen da: ekoizlea, ekoizpen-tokia, eredua, elikagaiaren izena, berezitasunak, bertako kulturarekin duen lotura, urtaroa, prestatzeko modua eta abar. Hori guztia jangelan bertan egiten dute, panelen, kartelen eta langileen bidez, eta ikasgeletan ere bai, irakasleen eskutik. Era berean, tailerrak egiten dituzte ekoizleekin. Tokiko elikadura-sistemetan bakarrik da posible ezagutza transmititzea tailerren bidez eta elikagaiak landatzen, biltzen edo hartzen diren tokietara bisitak eginez.

Eta horren emaitza zera da, **ikasleak jaten dutenaz jabetzen direla, bai eta jaten dutenak osasunarekin, ingurua zaintzearekin, sukaldaritza-tradizioarekin eta abarrekin duen loturaz ere**.

• Eragina herrialde ekoizleetan

Elikadura-sistema industrialaren ezaugarrietako bat bere funtzionamendu orokorra da. Gure dietaren zati handi bat urrun ekoizten da, oso urrun. Elikagaien nazioarteko merkatu horrek **mesede egiten die herrialde ekoizleetako landa-gizarteei? Txirotutako**

eskualdeetan eragiten al dute, bertako biztanleak pobrezia-egoeratik ateratzeko? Ikus dezagun.

Esportaziora bideratutako nekazaritza-, abeltzaintza- eta arrantza-ekoizpena eskala handian egiten da, eta eskala txikiko ekoizpenari tokia kendu dio, bertako kontsumora bideratutakoari, hain zuzen. Hala, esportaziora bideratutako ekoizpena enpresa handien esku geratzen da, oro har multinazionalak; bien bitartean, baserritarrak edo nekazariak euren lurretatik kanporatu egiten dituzte eta sistematik kanpo geratzen dira.

Horrenbestez, distantzia luzeetan nekazaritzako eta elikadurako produktu bakar baten kantitate handiak ekoizteko, eraldatzeko eta esportatzeko finantza-ahalmena duten enpresek irabazten dute. Tokiko merkatuak xede dituzten familia-enpresek eta enpresa txiki eta ertainek galdu egiten dute. Elikadura-burujabetzan oinarritutako landa-mundua desagertu egiten da eredu esportatzaileetan, eta nekazariak pobrezia, gose eta desnutrizioaren zirkuluan harrapatuta geratzen dira.

Ingurumenari dagokionez, eskala handiko ekoizpen-eredu intentsiboak izanik, biodibertsitatea deuseztatu egiten dute, ur- eta energia-kontsumo handiegia eskatzen dute, eta kutsadura sortzen.

Badira hainbat adibide, esportaziora bideratutako eskala handiko ekoizpenen ingurumen- eta gizarte-inpaktuen inguruan: Argentinako, Brasilgo eta Paraguaiko soja-laborantza, pentsuak ekoizteko esportatzera bideratua; Afrikako bihotzean, Victoria aintziran, ekoizten den perka; Ekuadorko platano-sailak eta Txileko akuikulturako izokina, besteak beste. Ikus dezagun horietako bat.

Izokinaren ekoizpena Txilen: gizarte- eta ingurumen-ondorioak

2016an, MercaBilbaon 1,2 milioi kg izokin merkaturatu zen. Gaur egun, kontsumitzen dugun izokin ia guztia akuikulturakoa da. Ekoizle nagusiak Norvegia eta Txile dira. Espainiako Estatuan, kontsumitzen den izokinaren % 90 inportatu egiten da, eta inportazio horien erdia Txiletik dator.

Diotenez, izokinaren industriak **enplegu** asko sortzen du Txilen, izokinak hazten dituzten eskualdeetan. Baina sortzen duen enplegu horrek esportatzeko nekazaritza-sektorearen irizpide orokorrari jarraitzen dio: soldata apalak, lan-baldintza kaskarrak, segurtasun gutxi, istripu ugari, sindikatuen kontrako praktikak, feminizazioa lanean (genero-arazoekin), behin-behinekotasuna eta azpikontratazio orokortua, enplegua are prekarioago bihurturik.

Ingurumen-eraginari dagokionez, uren kutsadura nabarmendu behar da, pentsu-arrastoek, animalien hondakinek eta gorozkiek eragindako nitrogenoz eta fosforoz kutsatutako urak; izokinak hazteko erabiltzen diren kaioletako pintura antifungikoen kobrearen ondorioz sortutako kutsadura; animaliak tratatzeko modu masiboan erabiltzen diren antibiotikoak; edota ihes egindako izokinek eragiten dituzten biodibertsitate-aldaketak, izokinak ez baitira eskualde horretakoak.

Azkenik, ezertxok ere ez du adierazten jarduerak herritarren gizarte-baldintzak hobetzen dituenik, **izokinak ekoizten dituen eskualdean txirotasuna handitu egin baita**, eta Txileko gainerako eskualdeetako gizarte-adierazleetatik poliki-poliki aldendu du.

4

Tokiko baliabideak, gertuko elikadura-sistema baten alde.

4. Tokiko baliabideak, gertuko elikadura-sistema baten alde

Ba al dauka EAEk behar beste baliabide gertuko elikadura-sistema bateko eskariari erantzuteko? Kontua ez da bertakoa ez den oro desagertuko duen merkataritza-eredua sortzea, lehen ere esan dugu; baizik eta, ahal den neurrian, gertutasuna lehenestea.

Elikagaien ekoizpenerako baliabideen eskuragarritasuna aztertu dugu. Hala, ekoizpen-sistemaren azterketak adierazten du badagoela aukera eskola-jantokiak bertako elikagaiz hornitzeko, elikagai ekologikoekin egitea ezinezkoa baldin bada ere. Lehentasun bat, horrenbestez, ekoizpen ekologikoa indartzea izango da.

Era berean, garrantzitsua da balio agrologiko handiko lurra, ura eta baserritarren nekazaritza eta arrantza jasangarrirako 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.

•Lurzorua eta klima

Lurra eta klima dira elikagaien nekazaritza-ekoizpen ekologikorako oinarrizko bi baliabide. Elikagai mota, ekoitzitako kopurua, ekoizpen-denboraldia eta abar baldintzatzen dute.

EAEko nekazaritza-eremua 2.597,97 km^2 zen 2013an, Eustaten datuen arabera. Horren % 72,08 erabilitako nekazaritza-lurra zen: % 68,13 landutako sailak, eta gainerakoa larre iraunkorrak. Baina kontuan izan behar da nekazaritzarako eremua beherantz egiten ari dela, batez ere lurzoruaren artifizializazioaren eraginez (etxebizitzak, azpiegiturak edota ekipamenduak eraikitzeko).

Klimari dagokionez, eskualde askotarikoa da. Oro har, hiru zona bereiz daitezke: iparraldeko isurialde atlantikoa, erdiguneko bitarteko zona eta hegoaldeko muturra, Ebro ibaiaren sakonunean eta Arabako Errioxan.

•Landa-guneetako biztanleak eta lehen sektorea

Euskal Autonomia Erkidegoak 2.171.886 biztanle ditu; nagusiki, hiri-eskualdea da, Araba izan ezik, non landa-eremua handiagoa den. Azken urteetan, landa-inguruetako populazioa apurtxo bat igo egin da.

Lehen sektoreak, jarduera ekonomiko gisa, garrantzia galdu du. Balio erantsi gordinari dagokionez, zerbitzuen sektorea da garrantzitsuena (% 68); bigarren lekuan industria eta energia daude (% 24,2), gero eraikuntza dago (% 7) eta, azkenik, nekazaritza, abeltzaintza eta arrantza (% 0,8).

Nekazaritzan jarduten duen populazio aktiboa % 1,2 baino ez da. Eta, zailtasun ekonomikoak direla medio, pertsona gazteak landa-eremuan lana bilatzeari ekin dioten arren, krisi ekonomikoa hasi zenetik % 30 baino gehiago egin du behera nekazaritzan eta abeltzaintzan jarduten duten pertsonen kopuruak.

Edonola ere, **bada datu interesgarri bat**. Nekazaritzan eta abeltzaintzan lan egiten duten pertsonen kopuruaren beherakadaren beste aldean, **nekazaritza-eskoletan urtetik urtera handitu egiten da izena emateko eskaera**. Eta profesionalki nekazaritzan trebatzen diren pertsona gehienek agroekologiarekin lotutako ereduetan egiten dute!

Izan ere, **elikadura ekologikoarekin lotutako nekazaritza-jarduerak goranzko joerari eusten dio**: nekazaritza ekologikoak apenas zuen indarrik 1990eko hamarkadaren hasieran, eta gaur egun 400 operadore izatera iritsi da (ekoizpenaren eta eraldaketaren artean).

JARDUERA	EAEko OPERADORE KOPURUA
NEKAZAL-EKOIZPENA	258
ABELTZAINTZAKO-EKOIZPENA	36
NEKAZAL ETA ABELTZAINTZA EKOIZPENA	39
PRESTAKETA / ERALDAKETA	75
BANAKETA	26

Metodo ekologikoen bidezko elikagaien ekoizpena 4.857 tonara igo da; hau da, ekoizpen osoaren % 0,8 inguru da.

• Agrodibertsitatea

Termino horren bidez, nekazaritzako lursailak osatzen dituzten ganaduei, haziei, jakintzei eta ekosistemei eurei egiten diegu erreferentzia. Hainbat erakunde, baserritarrekin batera, lan handia egiten ari dira **animalien eta landareen barietate-aberastasuna berreskuratzeko eta zaintzeko.** Batzuek kontsumoari balioa emanez egiten dute; beste batzuek, berriz, EAEko hazien ondarea identifikatuz, gordetzeko eta ezagutarazteko helburuarekin.

Abeltzaintzan, bertako 25 ganadu-arraza daude; horietako batzuk, arriskuan edo egoera larrian. Abeltzaintza-ondareari oro har erreparatuta,

4. Tokiko baliabideak, gertuko elikadura-sistema baten alde

2009-2013ko denboraldian murriztu egin da, behi-aziendak izan ezik.

•Bitarteko operazioetarako laguntza-azpiegiturak

EAEko nekazaritza-produktu guztiak zenbait bidetatik merkaturatzen dira: kate laburrak (kontsumitzaileari zuzenean salduta edo txikizkako saltokietara), banaketa- eta merkaturatze-enpresak eta merkatu zentralak (batez ere MercaBilbao).

Merkaturatze-kate laburrak zenbait udalerritan astero edo hilero egiten diren azoketan oinarritzen dira, baita etxez etxeko banaketan, kontsumo-taldeetan, ustiategiko bertako salmentan edo txikizkako saltokien bidezko salmentan ere. Ez da ohikoa ustiategi bat baino gehiago koordinatzea banaketa eta salmenta elkarrekin egiteko (kontsumo-taldeen kasuan izan ezik).

Ekoizpena eurek eraldatzeko behar beste bitarteko dituzten nekazaritza- eta abeltzaintza-ustiategiak gutxi dira, eta, horrenbestez, oso gutxik saltzen dituzte zuzenean euren produktuak eraldatuta. Halaber, ez dira ohikoak zirkuitu labur eta hurbilekoetan merkaturatzen duten ekoizleen logistika bateratura zuzendutako espazioak.

Aldiz, EAEk **elikadura-sistema industriala babesten duten azpiegitura ugari ditu**: errepideak, trenbidea, arrantza- eta merkataritza-portuak, aireportuak, plataforma logistikoak eta handizkako merkatuak. Baina azpiegitura horiek elikadura-eredu globalari zerbitzu emateko pentsatuta daude, eta ez bertakoari.

Bestalde, EAEk nekazaritza-elikadurako 1.426 industria ditu, elikagaiak eraldatzen jarduten dutenak.

• Erosketa publikoak egoera aldatzeko duen indarra

Ikusten dugun moduan, bide luzea dago egiteko elikadura-sistema industriala alboratu eta bertako sistema agroekologikora gerturatzeko. Administrazioak, erosketa publikoaren bidez, egiteko garrantzitsua izan dezake trantsizio hori sustatzeko bidean. Izan ere, **sukaldaritza kolektibo publikoa eskola-jantokietatik harago doa**. Ospitaleak, zahar-egoitzak, lantokiak, eguneko zentroak eta etxe-laguntzako zerbitzuak ere biltzen ditu, baita administrazioen euren jantokiak ere. EAEn **2.543 jantoki kolektibo daude**, gutxienez. Beste kopuru interesgarri bat horietan jaten dutenak dira: 120.000 pertsona inguru.

Era berean, kontuan izan behar da aldaketa hori eragozten edo oztopatzen duen **arau-esparrua**; ezinbestekoa da hori aldatzea. Hasieran aipatu dugun eta ikastetxe publikoetako jantokiak arautzen dituen agindutik hasita. Beste horrenbeste egin behark olitzateke eskola-jantokien zerbitzua kontratatzeko plegu teknikoekin eta klausulekin, baldintzatu egiten baitute zer enpresa mota aurkez daitekeen, zer bitarteko erabiliko dituen eta zer-nola emango duen 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 ekologikoek 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 egokitzea, ekoizleei eta txikizkako merkatuei erreferentzia egiten dieten alorretan.

5

Ondorioa.

5. Ondorioa

Eskola-jantokiek kalitatezko elikadura osasungarria eskaini behar diete eskola-umeei, haien elikadura-beharretara egokitua. Baina, horrez gain, hezkuntza-potentzial handiko lekuak dira jantokiak. Hezkuntza-komunitate osoa lotuko duen elikadura-sistema batean integratuta, neska-mutilek elikadura-ohitura osasungarriak hartzen lagunduko dute, elikaduraren eta osasunaren arteko loturari buruz ikasten; halaber, jatearen tankerako hain ekintza ohikoak euren munduarekin duen lotura ulertuko dute, hasi bertakotik eta globaleraino.

Bestalde, administrazio publikoek bertako elikagaiak erostea (eskola-jantokietarako eta gainerako jantoki kolektiboetarako) erreminta erabakigarria da bertako ekoizpena sustatzeko eta gertutasun-zirkuituetan merkaturatzeko; hala, landa-guneak bizibe-rritzen lagunduko du.

Finean, administrazioaren egitekoa erabakigarria da bi aldetatik: erosketa publikoaren bidez eta eskolako elikadura-sistema integratzailea babestuko eta sustatuko duen araudi-esparrua ezarrita, guztia ere gaur egungo elikadura-sistema industrialetik elikadura osasungarri eta jasangarrirantz jauzia eginda, elikadura-subiranotasunean oinarrituta.

6

Oinarrizko printzipio eta proposamenak.

6. Oinarrizko printzipio eta 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-sistemetatik 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 pertsonei 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 inplikatuta dauden pertsonak integratu, eta eskola-jangelak eta elikadura-sistemak orokorrean duten botere pedagogiko ikaragarria garatzea baimenduko duten tresna eta baliabideak eman.

10. Justizia: eskola-elikadura sistemak eragin lokala eta globala ditu. Horregatik, inplikatutako 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, hauxe proposatzen dugu:

- Eusko Jaurlaritzaren konpromisu politiko loteslea, eskoletako elikadura-sistemak hezkuntza-proiektuak txertatu daitezen, menuak, jangelak, sukaldea eta langileak hezkuntza-espazioan integratuz.
- Eusko Jaurlaritza, foru- eta tokiko administrazioen konpromisu politiko loteslea, esplizitu egingo duena gertuko eta baserritarren ekoizpenen erosketa publikoa txertatzeko borondatea eskola-komunitateetako elikadura-sistemetan.
- Elikadura-gobernantza egiturak sortu -Elikadura Kontseiluak, esaterako- inplikatutako 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 inplementa tu eskumena duten instituzioekin elkarlanean, jasangarritasun irizpideak barne hartuz.
    - Plan espezifikoak sortu eskola-ko munitateek 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).