

2017-12-14

PRENTSA-TXOSTENA

“ESKOLA-JANTOKIAK EAEN. NOLAKOAN DIREN ETA NOLAKOAK IZAN LITEZKEEN: ELIKADURAREN KALITATEA, HEZKUNTZA-POTENTZIALA ETA INGURUNEAREKIN DUEN LOTURA” IKERKETAREN AURKEZPENA

Gaur, abenduak 14, “Eskola-jantokiak EAEn. Nolakoan diren eta nolakoak izan litezkeen: elikaduraren kalitatea, hezkuntza-potentziala eta ingurunearekin duen lotura” ikerketa aurkeztu dugu Eneko Viñuela (VSF Herrien Bidezko Elikadura), eta Lurdes Imaz EHIGE elkarteetako koordinatzaileek, Irantzu Duro (LAIA Ekosormena) ikerketaren egilearekin batera.

DATU TEKNIKOAK

Laia Ekosormena elkarteak jakintza-alor anitzeko lan-taldea da eta esperientzia zabala dauka elikadura-sistema eta lehen sektorearekin lotutako ikerketekin.

Ikerketa **2015ko urtarriletik 2017ko martxora** bitartean egin da hainbat fasetan (eremu-ikerketa eta gabineteko lana), eta informazio-iturri hauek izan ditu:

- Behaketa: jantoki eta sukaldeen bisitak.
- Inkesta eta elkarrizketak: eredu desberdina duten 8 ikastetxeen analisia (horietatik 6 publikoak), 250 inkesta/elkarrizketa IGE, zuzendaritza, jantoki-arduradun, ikasle, langile, sukaldari eta irakasleei.
- Dokumentu ofizialak: administrazioen datu publikoak erabili dira (Eustat, Eusko Jaurlaritza, etabar.) baita **bertako zein nazioarteko ikerketak beste hiru iturrien bidez jasotako datuak kontrastatzeko edo** zuzenean, enpirikoki edo dokumentazioaren bitartez **lortu ezin izan ditugun datuen estimazioa egin ahal izateko.**

Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza sailak ez du parte hartu izan nahi. Eskola publikoetako jantokiak kudeatzen dituen catering enpresa bakar batek parte hartu du.

IKERKETAREN HELBURUAK

Ikerketaren helburu nagusia EAeko ikastetxeetako elikadura-sistemen analisi eta diagnostikoa egitea izan da.

Ikastetxe barnean zein inguruarekin lotuta dauden erlazio, erabaki eta jarduera guztiak barne hartzen ditu ikastetxeetako elikadura-sistemak. Eskola-jantokia da elikadura-sistemaren zutabeetako bat, horregatik zentratu gara bertan.

Lau atal ditu ikerketak:

-**Sistemaren ezaugarritzea**: sistema ondo definitu, hau da, osatzen duten atal guztiak definitu, baita berauen funtzio eta akzioak ere, hala nola erlazio hauek gidatzen dituzten arau eta erakundeak.

-**Inpaktuak eta eraginak**: sistemaren inpaktu lokalak eta globalak aztertu elikadura-sistema eredu desberdinak konparatu ahal izateko.

-**EAEk dituen baliabideak ezagutu (testuinguru lokalaren deskribapena)**. Baliabide horien arabera egingo dira hobekuntzarako proposamenak.

-**Eskola-komunitateen elikadura-sistema hobetzeko proposamen zehatzak**, EAEren baliabideak eta inpaktuen murrizketa kontuan hartuta.

*GARRANTZITSUA: **ikastetxe publikoetan zentratu da ikerketa**. Ez dira lortu ikastetxe pribatuak datuak eta ikastetxe publikoak datuak publikoak dira.

ZERBITZUARI BURUZKO DATU BATZUK

-Ikastetxe publikoak **%98ak catering zerbitzua** dauka (**5 enpresa** guztira).

-**Ikasleen %37ak soilik** dauka sukaldea ikastetxean.

-Zerbitzuaren koste erreala ezagutzea oso zaila den arren, **familiek kosturaren 2/3 ordaintzen dute** la kalkulatu dugu (gainontzekoa Eusko Jaurlaritzak ordaintzen du)

-Araudia oso zurruna da eta ez da egokitzen eskola-komunitateen egungo beharretara (ikastetxeek ezin dute ereduak ezta enpresa aukeratu, ez da egokitzen familien behar puntualetara, eta abar).

-**Asko hobetu daiteke kalitatea nutrizioaren aldetik**:

-Ikerketek fruta, barazki, arrautza eta arrain urdin gehiago gomendatzen dute.

-Haragia, purea, produktu frijituak, eta esneki-postreak murriztea gomendatzen da.

-Azukredun postreak ekidin behar dira.

-Familiek elikagaien jatorria ezagutu nahi dute.

-**Ez dago jantokiaren aprobetxamendu pedagogikorik**: ez da barne hartzen ikastetxeko hezkuntza-proiektuan, ikasleek gutxi parte hartzen dute, langileen formakuntza hobetu beharra, eta abar.

-Catering enpresen **hermetismoa**. Produktu industrializatuak eta kilometrikoak erabiltzen dituzte. %10ak baino ez diote erosten lehen sektoreari (estimazioa).

SISTEMA EKOLOGIKO ETA GERTUKOAREN ABANTAILAK EREDU INDUSTRIALAREN ALDEAN

-Elikadura-sistema industrialak tokiko ekoizpen eta ekoizpen ekologikoan oinarritutako sistema batek baino bost bider energia gehiago kontsumitzen du.

-Elikadura-sistema industrialean elikaduraren kalitatea ez da lehentasunezko faktorea. Oro har, **tokiko elikagaiek potentzial handiagoa daukate nutrienteen puntu optimoari eusteko.**

-Ekoizpen agroekologikoa indartu eta salmenta merkaturatze-zirkuitu laburretan egin behar da. Horrek guztiak **enplegua sortzen du, nekazaritzako eta landa-guneetako inguruak dinamizatzen ditu, tokiko merkatuak sustatzen ditu** eta balio erantsiaren banaketari mesede egiten dio.

-Tokian tokiko elikadura-sistema ezarri duten lekuetan **ikasleak jaten dutenaz jabetzen dira, bai eta jaten dutenak osasunarekin, ingurua zaintzearekin, sukaldaritza-tradizioarekin eta abarrekin duen loturaz ere.**

-Elikadura-sistema industrialaren elikagaien nazioarteko merkatuak ez die **mesede egiten herrialde ekoizleetako landa-gizarteei eta ez du balio txirotutako eskualdeei bertako biztanleak pobrezia-egoeratik ateratzeko.**

BA AL DAUKA EAEK BEHAR BESTE BALIABIDE GERTUKO ELIKADURA-SISTEMA BATEKO ESKARIARI ERANTZUTEKO?

Ekoizpen-sistemaren azterketak adierazten du **ba dagoela aukera eskola- jantokiak bertako elikagaiz hornitzeko, elikagai ekologikoekin egitea ezinezkoa baldin bada ere.**

Arrautza ekologikoen kasuan izan ezik, gainerako elikagaietarako **oso urruti gaude, egungo ekoizpenarekin, EAEko ikastetxe publiko guztiei hurbileko menu ekologikoak eskaintzetik.**

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.

EROSKETA PUBLIKOAK EGOERA ALDATZEKO DUEN INDARRA

Administrazioak, erosketa publikoaren bidez, egiteko garrantzitsua izan dezake gertuko sistema agroekologikorako trantsizioa sustatzeko bidean. Sukaldaritza kolektibo publikoa eskola-jantokietatik harago doa (ospitaleak, zahar-egoitzak, lantokiak, eguneko zentroak, etxe-laguntzako zerbitzuak, administrazioen jantokiak). EAEn 2.543 jantoki kolektibo daude eta 120.000 bazkaltiar inguru. **20 milioi ingurukoa izan daiteke eskola-jantoki publikoen erosketa publikoa.**

Europar indarrean den lege-esparruak elikagai ekologikoen eta jatorri-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 ekologikoen balorazio hobea izan dezaten.

ELIKADURA-SISTEMAK HOBETZEKO 10 PRINTZIPIO

- 1. Elikagai nutritiboak:** menuak modu egoki batean bete behar dituzte ikasleen behar nutrizionalak, dieta aberats eta askotarikoa eskainiz sasoiko produktu eta freskoekin.
- 2. Elikagai osasuntsuak:** platerak ikastetxeetan 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 sustatu 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, erreal 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 elkarriketan aritu, erabakiak hartu eta tokiko elikadura-sistema jasangarriak eraikitzen joateko.
- 8. Eragileen arteko komunikazioa:** gardentasuna sustatu eta komunikaziorako espazioak sortu eskola-komunitateetako elikadura-sistematan 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-jantokiak 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, inplikaturik aktore guztien arteko erlazioen ardura partekatua zaindu behar da, baita elkarren ezagutza, elkartasuna, errespetua eta ekitatea ere, Iparra-Hegoa erlazioak ahaztu gabe.

PROPOSAMENAK

Printzipio horietan oinarrituta, proposamen hauek egiten ditugu:

- **Eusko Jaurlaritzaren konpromisu politiko loteslea, eskoletako elikadura-sistemak hezkuntza-proiektuak txertatu daitezzen**, 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-**inplikaturako aktoreen parte-hartzearekin**: erakundeak, ekoizleen elkarteak, umea, IGE-ak, irakasleak eta sukalde eta jangeletan lan egiten duten pertsonak.

*Ikerketa osoa: www.ehige.eus, www.vsf.org.es

*Informazio gehiago: Lurdes Imaz (688 689 877) y Eneko Viñuela (695 47 87 35)

2017-12-14

DOSIER DE PRENSA

**PRESENTACIÓN DEL ESTUDIO: “COMEDORES ESCOLARES EN LA CAV.
CÓMO SON Y CÓMO PODRÍAN SER: CALIDAD ALIMENTARIA,
POTENCIAL EDUCATIVO Y VÍNCULO LOCAL”**

Hoy, 14 de diciembre, Eneko Viñuela, coordinador de VSF Justicia Alimentaria Global en Euskadi y Lurdes Imaz, coordinadora de EHIGE, han presentado en rueda de prensa el estudio “Comedores escolares en la CAV. Cómo son y cómo podrían ser: calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local”, junto a su autora, Irantzu Duro (Laia Ekosormena).

DATOS TÉCNICOS

La asociación **Laia Ekosormena**, encargada del estudio, cuenta con un equipo multidisciplinar con amplia experiencia en investigaciones relacionadas con los sistemas alimentarios y el primer sector.

El estudio se ha desarrollado **entre enero de 2015 y marzo 2017** en diferentes fases (trabajo de campo y trabajo de gabinete), y ha contado con las siguientes fuentes de información:

- Observación *in situ*: visitas a comedores y cocinas.
- Encuestas y entrevistas: análisis de ocho centros con diferentes modelos (seis públicos), con un total de 250 encuestas/ entrevistas a AMPAS, direcciones, personas responsables de comedores, alumnado, monitorado, cocineras y cocineros y profesorado.
- Documentos oficiales: se han utilizado datos públicos de administraciones (Eustat, Gobierno vasco, etc.) así como varios estudios a nivel local e internacional, que han servido tanto para **contrastar los datos obtenidos a través de alguna de las otras tres fuentes como para realizar estimaciones de datos que nos ha sido imposible conseguir de forma directa**, empíricamente, o a través de recopilación de documentación.

El Departamento de Educación del Gobierno vasco no ha querido participar. Solo 1 de las empresas de catering que gestionan los comedores públicos nos ha respondido.

OBJETIVOS DEL ESTUDIO

El objetivo principal del estudio ha sido el análisis y diagnóstico de los sistemas alimentarios escolares en la CAPV.

Consideramos sistema alimentario escolar a todas las relaciones, decisiones y actividades vinculadas con la alimentación dentro del centro y en su entorno. El comedor escolar es uno de los pilares de este sistema por eso ha centrado los focos de este estudio.

El estudio consta de **cuatro partes**:

- Caracterización del sistema:** definir el sistema, es decir, tener identificadas todas las partes que la forman, cuáles son las funciones y acciones de cada una de las partes, así como las normas e instituciones que las rigen sus relaciones.

- Impactos e influencia:** identificar los impactos tanto locales como globales del sistema para comparar diferentes modelos de sistemas alimentarios.

- Conocer los recursos y bienes con los que cuenta la CAV (una descripción del contexto local).** Las posibilidades de mejora del sistema y las propuestas dependerán de estos recursos y bienes.

- Propuestas concretas** que será necesario llevar a cabo si se quiere mejorar el sistema alimentario de las comunidades escolares en base a los recursos y bienes con los que se cuenta en la CAV y reducir los impactos.

***IMPORTANTE: La investigación se ha centrado en los centros de la red pública,** ya que muchos de los datos necesarios para analizar las escuelas privadas no se han podido lograr, y en el caso de los centros públicos estos datos son públicos.

CARACTERIZACIÓN DEL SERVICIO: ALGUNOS DATOS

- El 98%** de los centros públicos **tiene servicio de catering** de una de las **5 empresas** adjudicatarias.

- Solo un 37%** del alumnado cuenta con **cocina en su centro**.

- Aunque es muy difícil conocer el coste real del servicio, estimamos que **las familias abonan 2/3 del coste** (el resto corre a cargo del Gobierno vasco).

- La normativa es muy estricta y no se adapta a las necesidades actuales de las comunidades educativas (los centros no pueden elegir modelo ni empresa, no se adapta a las necesidades puntuales de las familias, etc.)

- La calidad nutritiva es muy mejorable:**

- Los estudios recomiendan aumentar la cantidad de frutas, verduras, huevos y pescado azul.

- Se recomienda reducir la cantidad de carne, frituras y postres lácteos.

- Se deben evitar los postres azucarados.

-Las familias quieren conocer la procedencia de los alimentos.

-**No hay un aprovechamiento pedagógico del comedor:** no se incluye en el proyecto de centro, poca participación del alumnado, se necesita mejorar la formación del monitorado, etc.

-**Hermetismo** de las empresas de catering. Utilizan productos industrializados y kilométricos. Solo compran un 10% al primer sector (estimación).

VENTAJAS DE UN SISTEMA ECOLÓGICO Y DE PROXIMIDAD FRENTE AL MODELO INDUSTRIAL

-**El sistema alimentario industrial consume hasta 5 veces más energía que el basado en la producción local y ecológica.**

-En el sistema alimentario industrial la calidad nutricional no es un factor prioritario. **Los alimentos locales tienen un mayor potencial para mantener su punto óptimo de nutrientes**

-Potenciar la producción agroecológica y su venta local mediante circuitos cortos de comercialización **genera empleo, dinamiza el entorno agrario y rural, impulsa los mercados locales y favorece una redistribución** del valor añadido

-En aquellos lugares donde se han implantado sistemas alimentarios locales **el alumnado se hace consciente de lo que está comiendo y del vínculo que tiene con su salud, con la conservación del entorno, con la tradición culinaria, etc.**

-El mercado internacional de alimentos **del sistema alimentario industrial no beneficia a las sociedades rurales de los países productores ni sirve a las regiones empobrecidas para sacar a sus poblaciones de la pobreza.**

¿DISPONE LA CAV DE RECURSOS SUFICIENTES PARA DAR RESPUESTA A LA DEMANDA DE UN SISTEMA ALIMENTARIO DE PROXIMIDAD?

Sí hay capacidad para abastecer la demanda de alimentos de los comedores escolares de forma local, aunque no a base de alimentos ecológicos.

Si queremos que los comedores escolares públicos ofrezcan alimentos ecológicos certificados y de proximidad, con la producción actual, excepto los huevos, **estamos muy lejos de ofrecer menús ecológicos de proximidad a todos los colegios públicos de la CAPV.**

Una prioridad, por tanto, es **aumentar la producción ecológica.**

Igualmente, importante es **proteger la tierra de alto valor agrológico, el agua y otros bienes necesarios para la agricultura campesina y la pesca sostenible,** así como favorecer la incorporación de las y los jóvenes a este tipo de actividades productivas.

También es necesario **favorecer los mercados locales y otros circuitos cortos de comercialización**, y dotar de las **infraestructuras adecuadas para la distribución y comercialización local**.

EL POTENCIAL TRANSFORMADOR DE LA COMPRA PÚBLICA

La **Administración, a través de la compra pública, puede jugar un papel determinante para impulsar la transición hacia un sistema agroecológico de proximidad**. La restauración colectiva pública va más allá de los comedores escolares (hospitales, residencias de la tercera edad, centros de trabajo, centros de día o servicios de asistencia social a domicilio, comedores de las propias administraciones). En la CAV existen 2.543 comedores colectivos, y hay 120.000 comensales diarios. **La compra pública alimentaria en los comedores escolares públicos se ha estimado en 20 millones de euros**.

El marco legal europeo permite la compra pública de alimentos ecológicos y con distintivos de origen. También es posible la redacción de pliegos de contratación donde se incorporen criterios objetivos que animen la participación de las personas productoras locales, y en los que el producto local, ecológico y de calidad tenga una mejor valoración, pero es necesario incorporar en el contrato estos criterios con todas sus características bien definidas.

DIEZ PRINCIPIOS PARA MEJORAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

1. **Alimentos nutritivos:** los menús deben cubrir de forma adecuada las necesidades nutricionales del alumnado, proporcionando una dieta rica y variada, con una presencia relevante de productos frescos y de temporada.
2. **Alimentos saludables:** los platos deben ser cocinados in situ mediante técnicas culinarias saludables. Además, deben estar libres de pesticidas y de otras sustancias tóxicas.
3. **Agroecología:** los alimentos deben proceder producción ecológica, justicia social, rentabilidad económica, salud, preservación de la cultura y del medioambiente, además de condiciones sociales y de producción dignas.
4. **Proximidad:** priorizar alimentos de cercanía para contribuir al desarrollo de la producción local y de los circuitos cortos de comercialización, impulsando con ello la economía local y el vínculo entre el campesinado y la comunidad escolar.
5. **Información accesible:** para poder decidir sobre el modelo de alimentación escolar que queremos para las niñas y los niños es indispensable contar con una información amplia, real y contrastada.
6. **Sensibilización y formación:** ofrecer a las personas que participan en el sistema alimentario de las comunidades escolares las herramientas y conocimientos necesarios para que puedan utilizar la información con sentido crítico.
7. **Participación y capacidad de decisión:** una vez que se cuenta con información y formación, hacen falta espacios en los que poder dialogar, tomar decisiones e implementar acciones que vayan construyendo sistemas de alimentación locales y sostenibles.

8. **Comunicación entre agentes:** impulsar la transparencia y crear espacios de comunicación entre todos los agentes (públicos, privados y sociales) que intervienen en los sistemas alimentarios de las comunidades escolares.
9. **Acción pedagógica:** integrar los sistemas alimentarios escolares y el personal en los proyectos educativos de los centros, y facilitar las herramientas y los recursos que permitan desarrollar el enorme potencial pedagógico del comedor y del sistema alimentario escolar en su conjunto.
10. **Justicia:** el sistema alimentario escolar tiene un impacto local y global, por lo que es preciso cuidar la corresponsabilidad en las relaciones de todos los actores implicados, el conocimiento mutuo, la solidaridad, el respeto y la equidad, sin olvidar las relaciones Norte-Sur.

PROPUESTAS

En base a esos 10 principios proponemos:

- La asunción de un **compromiso político vinculante** por parte del Gobierno Vasco **para que los sistemas alimentarios escolares sean incorporados en el proyecto educativo**, integrando menús, comedor, cocina y personal como parte del espacio educativo.
- La asunción de un **compromiso político vinculante por parte del Gobierno Vasco, las administraciones forales y las administraciones locales** que haga explícita la voluntad de incorporar en las **compras públicas** de los sistemas alimentarios escolares **alimentos de proximidad y de producción campesina**.
- La **creación de estructuras de gobernanza alimentaria** –Consejos Alimentarios, por ejemplo–, concebidas como **espacios de participación de los actores implicados**: instituciones, organizaciones de personas productoras, niñas y niños, AMPAS, profesorado y personal trabajador de cocinas y comedores.

*Estudio completo: www.ehige.eus / www.vsf.org.es

*Más información: Lurdes Imaz (688 689 877) y Eneko Viñuela (695 47 87 35)