

Nafarroako eskola jantokiak: agiri gazigozoak

Abian da Nafarroako eskualdeko eskola jantokietarako lizitazioa; esleipen berriak datorren ikasturtean jarriko dira martxan.

Hezkuntza Departamentuak horri buruz argitaratu zituen agiriei baldintza batzuk dituzte, eta horiek, paperean, aitzinera ekarri dute aurreko egoerarekin alderatuta. Osasungarriagoak izango liratekeen menuetarako baldintzak biltzen dituzte: azukre erantsirik gabe, barazki eta fruta gehiagorekin, animalia-proteina gutxiagorekin; janari freskoa eta sasoikoa, osagai ekologiko eta integralak... Iraunkorragoak ere badira: tokiko ekoizpeneko elikagaiak, ekologikoak... Eta, beraz, gure erkidegoan landa-eremua garatzen lagunduko lukete: tokiko eta kalitateko elikagai-eskaria modu esanguratsuan handitzeak zuzenean eragiten du produktore gehiago horrelako eskaintza batekin betetzera animatzea.

Pixka bat ere hobetzen dituzte zaintzaileen ratioak, aurreko lizitazioetan izoztuak (hala ere, kontratuaren gutxieneko ordutegiak handitu egin litezke, emakumeen eta prekarizazioaren sektorean).

Eta gehiago baloratzen da hondakinen minimizazioa eta tratamendua.

Honaino, plegu berrien zati gozoa (azukre erantsirik gabea). Sakontzeko asmorik gabe, atseginago egiten dituzten beste osagai batzuk azalduko ditugu (sindikatu batzuek eta guraso elkarteek errekurtsioak jarri dituztela suposatu dutenak).

Oinarri arautzaileen tituluan, "Jantoki osasungarriak eta jasangarriak" hitzak ageri dira. Ondo dago, oro har, helburu bat adierazteko, baina ez da inola ere deskribatzen zer esan nahi duten zehazki (enpresa handiak daude, erabat jasanezinak, adjektibo horiek erabiltzen dituztenak); horrek zaildu egiten du baldintza-agiri horiek elikadura-hezkuntzako estrategia batean sartzea, haurren obesitateari aurre egitea, tokiko eta kalitateko lehen sektoreari laguntzea, elikadura-burujabetza, landa-garapena...

Enpresa esleipendun posibleei dagokienez, ez da lote-mugarik jarri (kasu honetan, eskolak), lote horietara sarrera izanik, eta azken hiru urteetako

kaudimena eskatuz jantoki osasungarri eta iraunkorretan. Horrela ixten da interesa izan dezaketen enpresa berrien sarrera, batez ere txikiak badira.

Esleipenak ia automatikoki luzatzen ahal dira 4 urtez, gehi hasierakoa. Epe hori oso zabala da (5 urte), eta, prozesu ireki eta konplexu batean, iraunkorra eta osasungarria izan dadin, zaila da pixkanakako aldaketak sartzea eta ikastetxeen jarraipen eta kontrola.

Zaintzaileen ratioak hobetu egin beharko lirateke, langileen aparteko ekarpena puntuatu beharrean, adinen arabera hobeto bereizi eta kontratuen ordutegia zabaldu beharrean.

Epaimahaia hezkuntzako langileek bakarrik osatuko dute. Zaila dirudi hortik abiatuta iraunkortasuna eta osasuna edo nutrizio oreka baloratzea.

Ikastetxe bakoitzeko Eskola Kontseiluak, ezin du menurik baloratu, ezta jakien ezaugarriarik. Kontraesana da zerbait osasungarria eta iraunkorra bilatzearekin. Nori axola zaio gehiago haurren osasuna eta eredu baten finkapena, ikastetxe bakoitzak ezin baditu baloratu menuak, ez eta kalitatezko elikagaien ekoizpenari lotutako landa-inguruneke elikagaien ezaugarriak ere, tokiko eskola-komunitateari baino?

Eskaintza ekonomikoari dagokionez, aukeratutako sistema engainagarria da. Eskaintzaren garrantzia 100 puntutik 15 puntura jaisten da, baina ondoren beherapen handienak egiten dituzten enpresak lehenesten dira, argitaratutako prezioak baxuak badira ere. Horrek elikagaien kalitatearen, ekoizleei eskaintzen zaien ordainketaren, langileen lan-baldintzen edo sukaldeko ratioen kalterako izan daiteke, eta, berriro ere, ikastetxeko diruaren kalterako, erdigunean dirua jarritz, bizitzaren orde. JanGelatik beti esan izan dugu prezioa ezin dela faktore nagusia izan.

Nahiko zehaztugabe geratzen dira kontrol-sistemak (nork egiten dituen eta nola): kalitate-ikuskapenak, enpresek hitzartutakoa betetzea, menuak gainbegiratzea...

“Hurbileko” elikagaiaren definizioak 200 km erabiltzen ditu erreferentzia gisa (arrainarentzat izan ezik); nahiko urruti dagoen hurbiltasuna dirudi.

Eta “denboraldiko” egutegiari dagokionez, erreferentziako egutegia nekazaritza, arrantza eta elikadura Ministerioarena da, non oinarritzen den elikagai bat noiz merkaturatzen den uzta jasotzen denean baino gehiago (adibidez, tomatea, piperra eta kalabazina: urte osoan); hau da, industriari lotuagoa dago tokiko nekazaritzari baino. Nafarroan nekazaritzako ekoizpen handiko tokia izanik, egokiagoa litzateke erreferentzia hurbilagoa izatea.

Hasierako gehienezko prezioari buruz: oso txikia da, eta ez da aurkezten nola eraikitzen den azaltzen duen azterketarik. Eta, gainera, desberdina da zentroen arabera (adibidez, antzeko baldintzak eta geografikoki hurbilekoak dituzten bi zentrok 5,5 eta 3,7 euro dituzte mahaikide bakoitzeko, hurrenez hurren); zergatik dago aldea?

Prezio horretan sartzen dira elikagaien partida (elikagaiak erostea), sukaldeko langileen kostua eta kudeaketa (industria-onura barne); garrantzitsua litzateke atal horietako bakoitza baloratuko duten azterlanak izatea, elikagaien partidarako gutxieneko prezioa finkatzea (1,5 euro BEZik gabe) eta sukaldeko ratioak hobetzea kalitatezko elikagaiak eman ahal izateko.

Azken batean, aurrerapauso bat da gure gizarteko alderik gazteenarentzat elikadura osasungarria lortzeko, garapen iraunkorragoa lortzeko eta landa-bizitza sendotzeko. Baina, aldi berean, urrats mugatua da, gai horietarako diru publiko gehiago erabili nahi ez delako, gure ustez lehentasuna izan beharko luketelako. Diru hori lortzeko, askoz interes sozial txikiagoa duten gastuak gutxitu edo kendu egin daitezke, eta erreforma fiskal sakona egin, diru publiko gehiago biltzeko gehien duten erakunde eta pertsonetatik.

Gurutze Santxo Gaskue, Maje Villava Rípodas eta Xabier Barber del Río

janGela-ren izenean (Eskola jantoki iraunkor eta osasungarrien aldeko
Guraso elkarteren mahaia)

Iruñea, 2021/4/15