

NOTA DE PRENSA

Cuatro ikastolas de Navarra continúan con los comedores saludables y sostenibles el próximo curso escolar a través de Ekoalde y CPAEN/NNPEK

Las ikastolas Paz de Ziganda, Jaso, Tantirumairu y Argia renuevan los acuerdos de compra con Ekoalde para seguir suministrándose de alimentos ecológicos, frescos, locales, de temporada y abastecidos por la producción primaria el próximo curso escolar. La valoración de los comedores saludables y sostenibles es muy positiva, tanto por la calidad de la alimentación como por el apoyo que ofrecen para la estructuración del sector ecológico local. En total, se sirven al día 1.700 menús y el porcentaje de alimentos ecológicos y locales varía entre el 13,38% y el 57,97%, según la ikastola.

Argia ikastola fue la primera en la que se inició el cambio de comedor a través de un proyecto piloto de CPAEN/NNPEK e INTIA en 2019. Un año más tarde, otras tres ikastolas (Paz de Ziganda, Jaso y Tantirumairu) se unieron al proyecto Janos para el impulso de los comedores colectivos ecológicos y sostenibles. Ahora, en 2021 las cuatro ikastolas han renovado los acuerdos de compra con Ekoalde para el próximo curso escolar, fruto de los buenos resultados de este año. Este proyecto se enmarca dentro del fomento de la introducción de alimentos ecológicos, locales y abastecidos por la producción primaria en comedores colectivos que lleva a cabo CPAEN/NNPEK.

Los menús saludables y sostenibles siguen las recomendaciones de las autoridades sanitarias en cuanto a los criterios nutricionales a seguir e introducen alimentos de temporada, frescos, locales y ecológicos. Este tipo de alimentos, provenientes de nuestro sector primario, son la herramienta para redirigir nuestros hábitos alimentarios, respetar el medio ambiente e incidir positivamente en el desarrollo rural.

Para ello, el centro de logística de alimentos ecológicos Ekoalde es quien se encarga de suministrar los alimentos, agrupando a más de 70 personas productoras y elaboradoras, y posibilitando acceder al canal de las colectividades ofreciendo los productos de manera

conjunta. Esta labor es relevante, teniendo en cuenta la imposibilidad de los centros educativos de recibir proveedores individuales, permitiendo así la entrada del sector primario en un mercado al que hasta ahora no llegaban.

Tanto la Federación de Ikastolas de Navarra (NIE) como CPAEN/NNPEK y Ekoalde ven fundamental que se siga apostando por los menús saludables y sostenibles. Estos acuerdos de compra apoyan al sector primario y ayudan a la planificación de las personas productoras, además de establecer precios justos. Por otra parte, permiten desarrollar un trabajo con el sector ecológico navarro para facilitar el acceso a proveer a colectividades, su estructuración y profesionalización en este ámbito.

Por su parte las ikastolas participantes están comprometidas con la alimentación saludable y la adquisición de hábitos de vida saludable en la educación del alumnado. Estos cambios en las elaboraciones de los platos y en la capacidad de las cocinas para introducir alimentos frescos y de temporada exigen una implicación activa de los centros, tanto de la dirección, como del personal de cocina, de las cuidadoras y personal docente.

Cambios en los menús

Los cambios en los menús de los centros se traducen en la introducción de alimentos ecológicos de Navarra como legumbres, carne, huevo, yogur, avena, aceite, conserva y la mayoría de hortalizas. El porcentaje de alimentos ecológicos y locales varía entre el 13,38% y el 57,97%, según la ikastola y se sirven al día en torno a 1.700 menús. En total, 23 personas productoras de Navarra participan en el suministro de sus alimentos a las cocinas de estos cuatro centros.

Para el sector ecológico las colectividades son una oportunidad de dar una salida estable a sus producciones y también una oportunidad para que cada vez más personas se puedan instalar. Cada vez hay más centros escolares que apuestan por dar el cambio y ofrecer menús saludables y sostenibles a los escolares y CPAEN/NNPEK sigue trabajando en acompañamientos a comedores colectivos para la introducción de alimentos ecológicos.

Si necesitas más información puedes ponerte en contacto con CPAEN-NNPEK a través del email prensa@cpaen.org así como en el teléfono 600 32 51 23

PRENTSA-OHARRA

Nafarroako lau ikastolek jantoki osasungarri eta iraunkorrekin jarraituko dute datorren ikasturtean, Ekoalde eta CPAEN/NNPEK en bidez

Paz de Ziganda, Jaso, Tantirumairu eta Argia ikastolek erosketa-hitzarmenak berritu dituzte Ekoalderekin. Datorren ikasturtean elikagai ekologikoak, freskoak, tokikoak, sasoikoak eta lehen sektoreak hornituta jarraituko dira izaten. Jantoki osasungarri eta jasangarrien balorazioa oso positiboa da, bai elikaduraren kalitateagatik, bai tokiko sektore ekologikoa egituratzeko ematen duten laguntzagatik. Guztira, 1.700 menu zerbitzatzen dira egunean, eta elikagai ekologikoen eta tokiko elikagaien ehunekoa %13,38 eta %57,97 artekoa da, ikastolaren arabera.

Argia ikastola izan zen 2019an jangela aldatzen hasi zen lehena, CPAEN/NNPEK eta INTIAren proiektu pilotu baten bidez. Urtebete geroago, beste hiru ikastolak (Paz de Ziganda, Jaso eta Tantirumairu) jantoki kolektibo ekologiko eta jasangarriak bultzatzeko Janos proiektuarekin bat egin zuten. Orain, 2021ean, lau ikastolek datorren ikasturterako erosketa akordioak berritu dituzte Ekoalderekin, aurtengo emaitza onen ondorioz. Proiektu hau CPAEN/NNPEK jantoki kolektiboetan elikagai ekologikoak, tokikoak eta lehen sektoreak hornitutakoak sartzeko egiten duen lanaren parte da.

Menu osasungarri eta jasangarriek osasun-agintarien gomendioei jarraitzen diete, jarraitu beharreko nutrizio-irizpideei dagokienez, eta sasoiko elikagaiak, freskoak, tokikoak eta ekologikoak sartzeko dituzte. Gure lehen sektoretik datozen elikagai mota horiek gure elikadura-ohiturak birbideratzeko, ingurumena errespetatzeko eta landa-garapenean eragin positiboa izateko tresna dira.

Horretarako, Ekoalde (elikagai ekologikoen logistika-zentroa) arduratzen da elikagaiak hornitzeaz, 70 ekoizle eta elaboratzaile baino gehiago elkartuz, eta

kolektibitateen kanalean sartzeko aukera emanez, produktuak batera eskainiz. Lan hori garrantzitsua da, kontuan hartuta ikastetxeek ezinezkoa dutela banakako hornitzaileak jaso, eta, horrela, sektore ekologikoa orain arte iristen ez zen merkatu batean sar daiteke.

Nafarroako Ikastolen Elkarteak (NIE), CPAEN/NNPEKk eta Ekoaldek funtsezkoa ikusten dute menu osasungarri eta iraunkorren alde jarraitzea. Erosketa-akordio horiek lehen sektorea planifikatzen laguntzen dute, bidezko prezioak ezartzeaz gain. Bestalde, Nafarroako sektore ekologikoarekin lan egiteko aukera ematen du, kolektibitateak hornitzeko, egituratzeko eta esparru horretan profesionalizatzeko.

Bestalde, parte hartzen duten ikastolak elikadura osasungarriarekin eta ikasleen hezkuntzan bizi-ohitura osasungarriak sustatzearekin konprometituta daude. Menuaren elaborazioan eta sukaldeek elikagai freskoak eta sasoikoak sartzeko duten gaitasunean izandako aldaketa horiek ikastetxeen inplikazio aktiboa eskatzen dute, bai zuzendaritzaren aldetik, bai sukaldeko langileen aldetik, bai zaintzaileen eta irakasleen aldetik ere.

Aldaketak menuetan

Zentroetako menuetan izan diren aldaketen ondorioz, Nafarroako elikagai ekologiko hauek sartu dira plateretan: lekaleak, haragia, arrautza, jogurta, oloa, olioak, kontserba eta barazki gehienak. Tokiko elikagai ekologikoen ehunekoa %13,38 eta %57,97 artekoa da, ikastolaren arabera, eta 1.700 menu inguru zerbitzatzen dira egunean. Guztira, Nafarroako 23 ekoizlek parte hartzen dute lau zentro horietara haien elikagaiak eramanez.

Sektore ekologikoarentzat, kolektibitateak beren ekoizpenei irtenbide egonkor bat emateko aukera bat dira, baita gero eta pertsona gehiago instalatu ahal izateko aukera bat ere. Gero eta ikastetxe gehiagok menu osasungarri eta jasagarriak eskaintzearen alde egiten dute, eta CPAEN/NNPEKek jantoki kolektiboek laguntzen jarraituko du elikagai ekologikoak sartzeko.

Informazio gehiago behar izatekotan CPAEN-NNPEK-ekin harremanetan jarri zaitezke prensa@cpaen.org helbideetara idatziz eta baita 600 32 51 23 telefono zenbakian ere.