



ETXALDE-ELIKAHERRIA

JANTOKI JASANGARRIAK

Elikadura ere badelako hezkuntza



Garazi Zabaleta
@tirikittrann

Isere departamendura (Rhône-Alpeak eskualdea, Frantzia) bidaia egin zuten, Gure Platera Gure Aukera plataformak antolatuta, Etxaldeko hainbat baserri-tar, Jata Ondo eta Urkiola Landa Garapenerako Elkarlanean ordezkariek, EHIGE Euskal Herriko Gurasoen Elkarteko kideak, VSF Herrien Bidezko Elikadura GKEko partaideak edota LAB sindikatuko kideak.

Eskola jantoki eredu berrien bila egin zuten bisita. *Etxalde* aldizkarian kontatu dituzte bisitako esperientziak.

Eskolan ere, bertatik eta bertarako

11 eta 15 urte bitarteko eskoletan 20.000 menu baino gehiago ematen dituzte egunero Iseren. Otordu horietan erabiltzen duten elikagaietatik %25 bertako produktua izatea lortu dute jada, eta %16 ekologikoa. Tokiko administrazioak hartutako jarrera gako izan da horretarako: merkaturatze bide laburren aldeko hautua egin dute egitasmo anitzak martxan jarritz.

58 eskoletako jantokietako otorduek prestatzeko zazpi sukalde zentral kudeatzen ditu departamenduak. Bestalde, zenbait eskolek beren sukaldea dute, baina denek ere bide beretik egin dute

lan: inguruko hiru ekoizle talderi erosten dizkiete produktuak sukaldeok.

Apustu zabalago baten parte

Eskola jantokiena ez da, ordea, neurri isolatu bat. Nekazaritza Ganberak tokiko ekoizleak elkartzea lortu du bultzatu dituen politiken bidez. Esaterako, produktu ekologikoak eskaintzen dituzten 50 ekoizle kooperatiba berean biltzea lortu dute (Magenz bio). Bere produktuen heren bat jantokiei saltzen die kooperatibak. Bestalde, hiltegi publiko bat ere martxan dute departamendu galiarrean, baita tokiko ekoizleen barazkiak moztu eta ontziratzeko dituen Legumerie AB Epluche izeneko sozietate mugatua ere.

Isereko bisitan parte hartu dutenek garbi azaldu dute hurbileko kanalak indartzea alde askoren elkarlanari esker eman dela: eskualdeko gobernuko alor ezberdinek (hezkuntza, nekazaritza eta osasun publikoa), udaletxeek, ekoizleek eta kontsumitzaileek bat eginik.

Kanpoko bizipenak eredu hartuta, gurean ere ari dira asko lanean horrelako esperientziak martxan jartzeko. Eskola jantokietan bertakoa, era jasangarrian ekoiztea eta osasuntsua eskainiz ere ikasleak hezitzen ariko ginatekeelako. ■



ALTZA PORRU

Irribarrearen baratzea

Marraskilariak:

Asisko, Unai Iturriaga,
"mattin" Martiarena, Ainara Azpiazu,
Antton Olariaga, Zaldieroa,
Unai Gaztelumendi, Joseba Larratxe

Salneurria: 19,50 € · Harpideentzat: 18 €



BIZI BARATZEA

Gure kultura

iraultzen ari den liburua

Bloga: www.argia.eus/bizi-baratzea

@bizibaratzea

Salneurria: 23 € · Harpideentzat: 19,50 €

Liburuen eskaerak:

☎ 943 371 545

www.argia.eus/denda

AURKEZPEN HITZALDIAK

Uztailak 22: Oñati.

Lurgorri dendaren inaugurazioan
(Goribar auzoa, 15), 17:30ean.

ANTOLATU ZURE HERRIAN

sustapena@argia.eus · ☎ 943 371 545