

ekolapiko

GIDA



aurkibidea:

| | |
|------------------------------------|-----------|
| 1. ELIKAGAI EKOLOGIKOAK | 5 |
| 2. EKOLAPIKO ESKOLAN | 6 |
| 2.1. Sukaldea | |
| 2.2. Sukaldaria | |
| 2.3. Jantokia | |
| 3. ELIKADURA ETA MENUEN OREKA | 8 |
| 3.1. Menuen azterketa | |
| 3.2. Garaiko elikagaiak | |
| 4. DIAGNOSTIKO EKONOMIKOA | 12 |
| 5. ERABAKIA | 13 |
| 6. EKOIZLEAK | 14 |
| 7. PLANIFIKAZIOA | 15 |
| 7.1. Elikagaien eskaerak | |
| 7.2. Elikagaien banaketa | |
| 8. ALDAKETAK | 16 |
| 9. UMEEN EGOKITZAPENA | 17 |
| 10. GURASOEN PARTE HARTZEA | 17 |
| 11. SENTSIBILIZAZIOA ETA HEZKUNTZA | 18 |
| 12. ONDORIOAK | 19 |

aurkezpena

Ekolapikok 2006. urtearen amaieran eman zituen bere lehenengo urratsak. Donostiako Udalarekin elkarlanean, hiriko 3 haurreskoletan martxan jarri zen Ekolapikoa.

Ondoren, beste ikastetxe batzuetara hedatu zen: Usurbil, Beasain, Hernani, Oiartzun, Errenteria eta Ibarra. Segurako aterpetxea ere gehitu zen. Denen balorazioa oso positiboa da orokorrean, bai elikagaien kalitatearengatik eta baita baserritarrekin dituzten harremanengatik ere.

Ekolapikoren historian sustatzaile nagusiak Biolur Elkarte, Cristina Enea Fundazioa, Eneek eta Kutxa Ekogunea izan dira. Tokian tokiko Landa Garapen elkarteek laguntza ere jaso du.

Hasieran Gipuzkoako ikastetxeetan aurkeztu zen proiektu hau, baina izan duen bilakaerari erreparatuta Euskadi mailan zabaltzeko asmoa dugu.

Gaur, Ekolapiko proiektuaren eredu berri bat proposatzeko hausnarketa estrategikoan gaude.

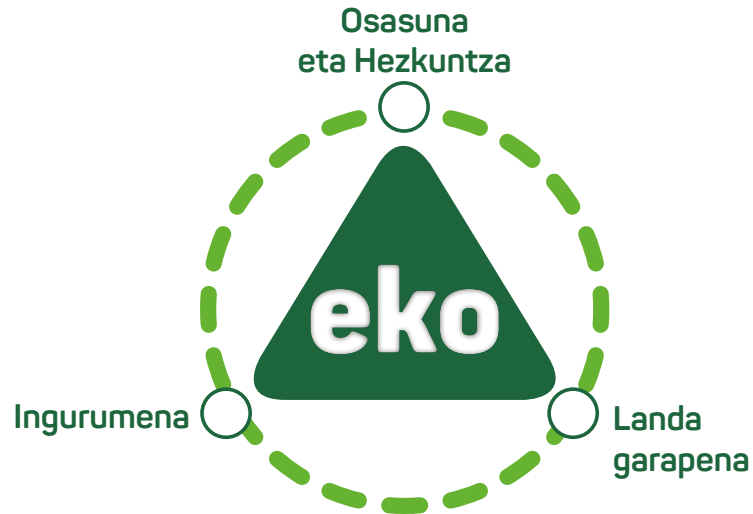
“Ekolapiko gida” honen helburua ikastetxeak laguntzea da, eskaintzen duten jantoki-zerbitzua elikagai ekologikoekin lan egiteko eman behar dituzten urratsak ezagutu ditzaten. Aldaketaren prozesuan egon daitezkeen zalantzak argitzea ere dokumentu honen xedea da.

Tresna lagungarri hau jorratzeko, Ekolapiko proiektuko parte-hartzaileen esperientzia eta ekarpenak bildu ditugu.

Ekolapiko bertako baserrietan ekoiztutako elikagaiekin elikadura ekologikoa eta osasuntsua ikastetxeetako jangeletan txertatzeko proiektu bezala sortu zen.

Aldi berean, proiektuaren esentzia sentsibilizazioa lantzea izan da.

Proiektuak 3 ardatz nagusi ditu:



Haurren eta lurraren osasuna ardatz nagusia denez, elikadura ekologikoa sustatu eta praktikara eramaten dugu.

Ekolapikora aldatzeko behar diren ezaugarriak:

- 1. Sukalde propioa**
- 2. Elikagai ekologikoak**
- 3. Menu orekatu eta osasungarriak**
- 4. Sentsibilizazioa eta hezkuntza**



1. Elikagai ekologikoak

Nola ekoizten dira?

- Gizakia, animalia eta naturaren ongizatea errespetatuz.
- Lurra eta ingurumenaren etorkizuna babestuz.
- Ongarri kimiko, pestizida, hormona eta antibiotikorik gabe.
- OGM (genetikoki aldatutako organismo)-rik gabe.

Nork erregulatzen ditu?

Europar Batasunean, ekoizpen ekologikoa (CE) 834/2007 eta (CE) 889/2008 Reglamentuen arabera arautua dago. Herrialde bakoitzean, ziurtapen entitate batek dauka araudia betearazteko ardura, aipatutako reglamentuekin bat datozen elikagaiei Europako Ekoizpen Ekologikoaren zigilua emanez.

Euskal Autonomia Erkidegoan, ENEEK (Euskadiko Nekazari eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua) da ikuskapen lanak egin eta zigilua ematen duena.



2. Ekolapiko eskolan

2.1. SUKALDEA

Ekolapiko proiektuan parte hartzeko, beharrezkoa da eskolek janaria bertan prestatzeko aukera ematen duen sukalde bat edukitzea.

Adibidetzat, Beasaingo ikastetxearen kasuan, sukaldean ez da aldaketa handirik egon. Sukalde txikia izanik ondo jantzia dago: su elektrikoarekin, labe bat, ontzi-garbigailua eta arraska, bi hozkailu eta lau izotzgailu, armairu beroa eta biltegia.

"Produktu freskoarekin prestatzeko lan gehiago sortu zitzaidanez, patatak zuritzeko makina bat erosi genuen, baina barazkiak txikitzeko makina ere, baina azkeneko hau ez dut erabiltzen. Nahiago ditut neronek maneiatu, barazki fresko-freskoak direlako."

Nekane, Beasaingo ikastolako sukaldaria.

2.2. SUKALDARIA

Proiektu honetan sukaldariaren papera funtsezkoa da. Egitasmo hau aurrera emateko, aldeko jarrera garbia azaldu eta prest egon beharko du bere eguneroko jardueran aldaketak egiteko. Izan ere, sasotasunera egokitutako menuak inguruko baserritarrek hornitutako elikagaiekin prestatzeak suposatzen du produktu freskoak presentzia handia izango duela sukaldean.

Kalitatearen aldetik, aurrera pauso handia da, baina egia da ere produktu freskoarekin lan egiteak esfortzu eta inplikazio handiagoa suposatuko diola sukaldeko taldeari.

"Barazki ekologikoek ez direnekin alde handia dute: zaporea, usaina, freskotasuna... umeez oso gustora jaten dituzte."

Amagoia, Errenteriako haur eskolako sukaldaria.

2.3. JANTOKIA

Eskola-jangela ekologikoen helburua ikasleen heziketaren arlo bat izatea da. Ikasleek elikadura orekatu, anitz eta osasuntsuaren garrantziaz kontzientzia hartzeko eta bertan dasta eta esperimintatzeko espazio bat sortuko da.

“Jangelan, ekologikoa hasi ginenetik haurren kopurua haunditzen joan da eta gaur egun 140 menu prestatzen ditut, haur hezkuntza eta lehen hezkuntzakoentzat. Datorren urtean bigarren hezkuntzakoak gehituko dira.”

Nekane, Beasaingo ikastolako sukaldaria

Adibidez, Beasaingo jangelako ikasleen eboluzioa:

| IKASLE TALDEAK | | | 2009-10 | 2010-11 | 2011-2012 | 2012-2013 | 2014-15 | 2015-16 |
|-------------------|------------|------------|-----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | 2007-2008 | 2008-2009 | JANGELA EKOLOGIKOA | EKOLAPIKO | EKOLAPIKO | EKOLAPIKO | EKOLAPIKO | EKOLAPIKO |
| HH 0-2 | 85 | 73 | 59 | 71 | 85 | 60* | 60* | 60* |
| 2- 12 | 30 | 45 | 60 | 66 | 83 | 90* | 97* | 98* |
| DENERA | 115 | 118 | 119 | 133 | 168 | 150 | 157 | 158 |

* ikasle kopurua mugatuz



3. Elikadura eta menuen oreka

Elikadura orekatu batek gure osasunean duen garrantziaz jabetzea beharrezkoa da, eta ahal izanez gero jabetze hau umezarotik egitea komeni da. Oreka hori lortzeko mota guztietako elikagaiak proportzio egokian hartu behar dira, horrela gorputzaren funtzionamendu onerako beharrezko mantenugaiak eta kaloriak lortzen baitira.

Ekolapikok OME (Osasunaren Munduko Erakundea)-ko piramidea hartzen du oinarritzat, menuen diseinuan piramide honen irizpideak erabiliz. Elikaduraz gain aktibitate fisikoak gure osasunean duen garrantziarengatik NAOS estrategia ere kontutan hartzen dugu.



Ekolapiko proiektuan produktuen jatorria eta ekoizpena oso garrantzitsuak dira, baita beren erabilpena ere.

3.1. Menuen azterketa

Ekolapiko eredu txertatu baino lehen, eta lehen urrats bezala, menuaren azterketa bat egiten da eta egin behar diren aldaketak proposatzen dira. Inguruko elikagai ekologikoekin lan egin nahi bada, ezinbesteko baldintza da menuak sasoitasunera egokitzea.

Horrenbestez, menuaren moldaketa egiteko orduan 2 aukera egon daitezke:

A) Menuaren oreka:

Lehenik eta behin menuak orekatu beharko dira, nutrizio-irizpideetara doitu.

Jarraian, menu orekatu baten adibidea azaltzen dugu:



Bazkaria

-
- Zerealak, patatak
-
-
- Barazkiak
-
-
- Lekaleak edo animali proteina
-
-
- Esnekiak edo fruta (konpota)
-
-

Menuetan plater bakarraren aukera ere egokia litzateke. Plater hori piramidearen irizpideetara orekatuz gero, osasun aldetik arazorik ez egoteaz gain ekonomikoki gastuak murriztuko lirateke.

B) Menua orekatuta dago:

Menua orekatuta baldin badago, sasoiko elikagai ekologikoak txertatzen joango gara. Horretarako aukera ezberdinak dauzkagu:

- Barazki eta frutekin has daiteke eta pixkanaka beste elikagaiekin jarraitu
- Hasieratik elikagai guztiak alda daitezke (barazkiak, fruta, esnekiak, ogia, laboreak...).

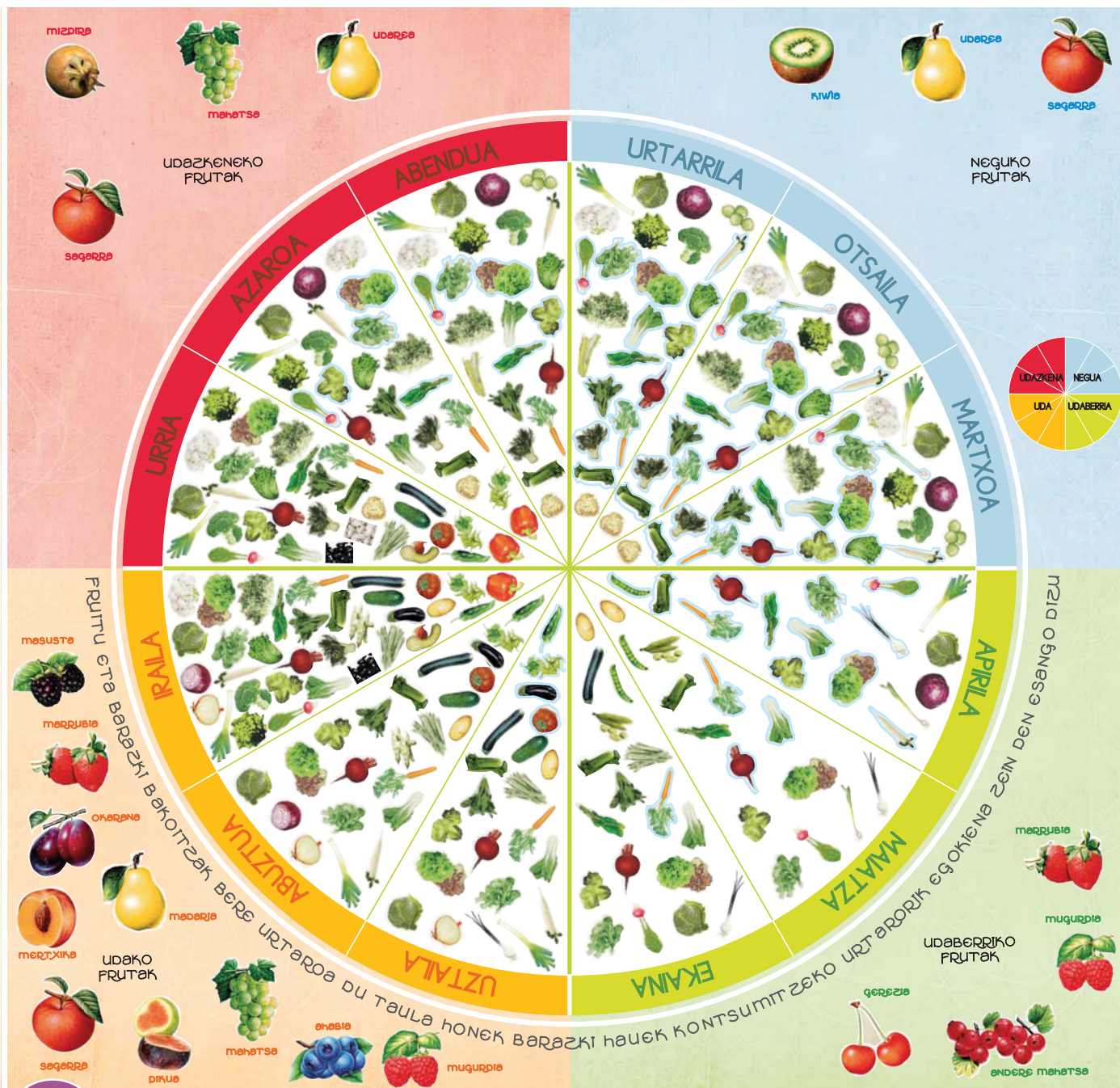
Gipuzkoan batuz beste, 675 otordu ekologiko prestatzen dira egunean.

Gaur, Ekolapikoa duten eskolak honakoak dira:

| UDALERRIA | IKASTETXEA | OTORDU KOPURUA |
|-----------------|---------------------------------------|----------------|
| Oiartzun | Haurtzaro Partzuergo Udal Haur eskola | 175 |
| Beasain | Andra Mendi Ikastola | 140 |
| Orereta | Oreretako Uztargi Haur eskola | 50 |
| Hernani | Hernaniko Haur eskola | 125 |
| Segura | Segurako Aterpetxea | 25 |
| Ibarra | Uzturpe Ikastola | 100 |
| Andoain | Galardi Haur Eskola | 60 |

3.2. Garaiko elikagaiak

Taula honek urte sasoiko gure barazki eta fruitu ekologikoek kontsumitzeko garai onena adierazten digu, hornitzaileei eskaerak egitean edo menuak planifikatzerakoan erabili ahal izateko.



INFORMAZIATZ

4. Diagnostiko ekonomikoa

Gainkostua ezagutzeko, eskolak duen menua aztertu eta hori bera elikagai ekologikoez txertatuta izango lukeen kostua kalkulatu da.

Gainkostua faktore ezberdinen arabera da:

- menu ekologikoa txertatu aurretik erosketan egiten zen lekuaren arabera,
- ekologikoan jaten duten portzentaiaren arabera (eskola bakoitzak erabakitzen du menuaren zenbateko portzentaia nahi duen ekologikoan),
- hezitzaile/langile kopurua. Hori dela eta, *gainkostua eskolaz eskola aldatu egiten da.*

HAURRESKOLA: 60 menu: barazkiak eta yogurrak EKO

Gainkostua: iraila, urria, azaroa eta abendua

datu errealak

| PRODUKTUA | EKOLAPIKO € | KONBENTZIONALA € | ALDEA € | KONTSUMOA Kg/ | DENERA |
|------------|-------------|------------------|---------|---------------|---------|
| Patata | 1,50 | 0,90 | 0,60 | 442,00 | 265,2€ |
| Kalabazina | 2,50 | 1,50 | 1,00 | 81,38 | 81,38€ |
| Leka | 4,00 | 2,85 | 1,15 | 66,15 | 76,07€ |
| Porrua | 3,00 | 1,40 | 1,60 | 60,00 | 96€ |
| Tipula | 2,00 | 0,85 | 1,15 | 15,50 | 17,83€ |
| Letxuga | 0,70 | 0,70 | 0,00 | 80,00 | 0€ |
| Tomatea | 3,00 | 3,50 | -0,50 | 1,50 | -0,75€ |
| Azenarioa | 1,50 | 0,70 | 0,80 | 3,00 | 2,4€ |
| Zerba | 2,00 | 1,30 | 0,70 | 20,50 | 14,35€ |
| Kalabaza | 2,50 | 1,40 | 1,10 | 108,00 | 118,8€ |
| Arbia | 1,00 | 1,09 | -0,09 | 1,00 | -0,09€ |
| Eskarola | 1,00 | 1,49 | -0,49 | 32,00 | -15,68€ |
| Piperra | 5,00 | 2,50 | 2,50 | 2,00 | 5€ |
| Espinaka | 4,00 | 1,30 | 2,70 | 4,40 | 11,88€ |
| Borraja | 2,00 | 1,60 | 0,40 | 3,00 | 1,2€ |
| Aza | 2,00 | 1,20 | 0,80 | 5,50 | 4,4€ |
| Brokolia | 3,00 | 2,20 | 0,80 | 2,75 | 2,2€ |
| Azalorea | 2,50 | 1,30 | 1,20 | 24,12 | 28,94€ |
| Yogurra | 3,58 | 3,20 | 0,38 | 292,00 | 110,96€ |

GUZTIRA: **820,09 €**

| | |
|--|--------------|
| Hileroko batezbesteko gain-kostua | 205€ |
| Gainkostua menuko/hilabetean (60 menu) | 3,42€ |

Ekolapikok izandako esperientzien arabera, 5/6 € eguneko/umeko kuotarekin menuaren kostua eta langileen kostua ordaindu daitekela estimatzen da.

Ekologikoan kontsumitzeak izan dezakeen **gainkostua murrizten saiatzen gara** menuak lantzean, betiere NAOS estrategiaren gomendioak jarraituz. Adibidez, menuetan haragi gorria gutxituz. Era honeta, haurrak elikadura osasuntsuagoa izateaz gain, prezioa asko murriztu daiteke.

Guk menu ekologikoa eta bakarra daukagu eta hori eskeintzen diogu gurasoei, ez dugu menu berezirik (begetarianoa, makrobiotikoa,...), zeliakoarentzat ezik. Horrela funtzionatu dugu beti. Gure kasuan aldaketarekin 5 euro igo zan, 90-tik 95-ra hileko. Nire ustez, garesti iruditzen zaigu 5 edo 7 euro gehiago eta donuts pakete bategatik 2-3 euro ordaintzeko prest gaude."

Tere, Beasaingo ikastolako zuzendaria.

5. Erabakia

Menu ekologikoetara pasatzeak izango zukeen gainkostua kalkulatu ondoren, zentroari bi hilabetez Piloto-fase moduko bat egiteko aukera ematen zaio. Ekolapikok eskola eta hornitzaileen arteko harremana kudeatzen laguntzen du.

Behin fase piloto hau igaro ondoren, zentroaren adostasunez Ekolapikoko hornitzaileekin lan egiteko konpromisoa hartzen du.

"Erabakia hartzeko garaian aintzakotaz hartzen da alde batetik gure printzipiok, elikagai ekologikoak eta bertakoak izatea eta beste aldetik haurrek bere osotasunean eta apustua egitea erabaki genuen %100 errentagarria ez izanik. Hausnarketa egin behar da haurrek gure esku daudela txikitatik eta 6 hilabetetik aurrera gu gerala beraien elikaduraren arduradunak."

Tere, Beasaingo ikastolako zuzendaria.

6. Ekoizleak

Ekolapikon dauden hornitzaileek Europako ekoizpen ekologikoaren araudia betetzen dute eta, horrenbestez, elikagai guztiek ziurtapen ekologikoa dute. Ahal den neurrian, gertuko ekoizle ekologikoekin lan egiten da, lehengaien horniketarako gutxieneko distantzia bilatuz. Aldi berean, era horretan lan egiteak posible egiten du eskolaren eta hornitzailearen artean harreman zuzenak sortzea. Hau oso garrantzitsua da proiektuaren arrakastarako.

Gipuzkoako Ekolapikoko ekoizleen zerrenda:

| EKOIZLEA | UDALERRIA | ELIKAGAI |
|----------------------------------|--------------|---------------------------|
| Aldaba Zahar Elkartea | Tolosa | Esnekiak, ogia, barazkiak |
| Behieko Elkartea | Altzo-Anoeta | Esnekiak |
| Goiti Baserria | Ezkio-Itsaso | Ogia |
| Haristizabal Baserria | Ezkio-Itsaso | Ogia |
| Urkiaran Baserria | Legorreta | Barazkiak |
| Altuna Baserria | Hernani | Barazkiak |
| Azpillaga Baserria | Andoain | Barazkiak |
| Allanegi Baserria | Eldua | Barazkiak |
| Aristondo Baserria | Igeldo | Barazkiak |
| Etxeberri-Goikoa Baserria | Olaberria | Haragia |



7. Planifikazioa

Ekolapikok eskola eta baserriarren arteko salerosketa harremanak sustatu eta koordinatzen laguntzen du.

Garrantzitsua da eskolako sukaldariaren eta baserriarren artean komunikazio ona egotea, horniketa era egokian egin ahal izateko baserriarrek eta sukaldariak urte osoko landaketaren planifikazioa adostu beharko dutelako, eskolak duen kontsumoaren arabera.

7.1. ELIKAGAIEN ESKAERAK

Elikagai-mota bakoitza modu desberdinean eskatzen da. Eredu hurbilean lor daitekeena inguruko baserriar ekologikoekin adostu eta planifikatzen da. Inguruan lortzerik ez badago, produktu ekologikoen banatzaileen bitartez lortzen dira lehengaiak.

Ziurtapenik ez duten (arraina kasu) edota bestelako arazoak planteatzen dituzten produktuentzat (haragia, esaterako, abeltzain batentzat ez baita errentagarria xerrak soilik zerbitzea) beste irtenbide batzuk topatzen dira, herriko merkatari txikiekin akordioak lotuz.

7.2. ELIKAGAIEN BANAKETA

Banaketa-egunak eta orduak sukaldariaren eta hornitzailearen artean adosten dira. Hornitzailea sukaldearen funtzionamendura egokitu behar da baina, kasu batzuetan, sukaldeak ere ekoizlearen dinamikara egokitu beharko du.

“Ekolapikon egotea laguntza bat da, haurreskolak ez dute gehiegi kontsumitzen umeen kopurua txikia delako baina gure produktuak ezagutuarazteko eta haurren bitartez gurasoengana iristeko balio digu. Gure antolakuntzarako ere oso egokia da, udalaldean baratzen lan gehiago izaten da haurrek oporretan daudenean, ordez neguan horniketarako eta banaketarako denbora gehiago izaten da.

Imanol Arana, Hernaniko Altuna Baserriko ekoizlea.

60 menu prestatzen dituen haurreskola baten planifikazioa:

Ikasturte bateko bertako barazki kontsumoa

| PRODUKTUA | KONTSUMOA |
|------------|-----------|
| Patata | 1350 Kg |
| Kalabazina | 128 Kg |
| Leka | 81 Kg |
| Porrua | 165 Kg |
| Tipula | 46 Kg |
| Letxuga | 221 unit. |
| Tomatea | 10 Kg |
| Zerba | 51 Kg |
| Kalabaza | 196 Kg |
| Arbia | 7 Kg |
| Eskarola | 110 unit. |
| Piperra | 8 Kg |
| Espinaka | 14 Kg |
| Borraja | 8 Kg |
| Aza | 15 Kg |
| Brokolia | 28 Kg |
| Azalorea | 55 kg |

8. Aldaketak

Aurreko ataletan ikusi ahal izan denez, Ekolapikoren dinamika barruan lan egiteak zenbait aldaketa suposatzen ditu. Esperientziak erakutsi du aldaketa horiek positiboak direla gehienetan, nahiz eta badauden lan-dinamika mantsotu dezaketen zenbait alor. Besaingo ikastolaren kasuan, hauek izan dira aldaketa nabarmenenak:

POSITIBOA

NEGATIBOA

| | |
|---|--|
| <p>HONDAKINAK:</p> <p>“Aldaketa ikaragarria, lehen dena ontziratuta plastikozko poltsa asko sortzen zen baita kartoia ere. Ekologikoa hasi ginenetik zabor gutxiago, barazkiak berrerabiltzako kutxatan ekartzen dizkidatelako eta ontziratatu gabe. logurra ere galoietan erosten dugu eta kristalezko ontzi hauek berrerabiltzen dira.”</p> | <p>EROSKETAK:</p> <p>“Aldaketa izan zen, lehen erostetak banatzaile batekin egiten genituen eta orain hornitzaile gehiagorekin, honek lan gehiago suposatzen du kudeaketa aldetik.”</p> |
| <p>ELIKAGAIK:</p> <p>“Ogia kantitate gutxiago jaten dute, sendoagoa delako. logurra edalontzitan, gutxiago alperrik galtzen da. Jana gehiago aprobetxatzen da. Ume batek intolerantzia zeukan eta arto-irina erabiltzen dut, arrautzen ordez. Lekariak ez dira gogorragoak, uretan beratzen jartzen ditut bezperan. Garaiko barazkietara ohitzea ez da hainbeste kostatzen.”</p> | <p>LAN-DINAMIKA:</p> <p>“Lan gehixeago barazkiak garbitzen eta moztutzen, lehen moztuta eta garbituta erosten genituelako.”</p> |
| <p>SUKALDARITZA:</p> <p>“Ekolapikori esker sukaldatzeko trikimailu asko ikasi ditut.”</p> | |
| <p>JANGELA:</p> <p>“Ekologikoa hasi geranetik haunditzen joan gera, gero eta ume gehiago ditugu jangelan.”</p> | |

9. Umeen egokitzapena

Eskolak horrelako aldaketak haurren gain duen eragina kontuan izango du; sentsazio berriak probatuko dituzte eta beraien iritzia baliogarria izango da sukaldari, irakasle eta gurasoentzat.

Hasieran jogurratik esaten zuten: belar gustoa dauka, behi usaina... baina azkar ohitu ziren. Arto-irinekin albardatatuta asko gustatzen zaie. Ogia pixka bat desberdina da eta gutxiago jaten dute sendoagoa delako. Piperra kostatzen zaie gehien jatea, bestelako barazkiak oso ondo jaten dituzte. Orokorrean ez dira kexazen eta horrelakoak esaten dizkirate: oso goxoa, mundiala... nik poz haundia sentitzen dut, beharbada irakasleekin izaten dute borroka...”

Nekane, Besaingo ikastolako sukaldaria.

10. Gurasoan parte hartzea

Proiektu honetarako gurasoen babesa beharrezkoa da. Bere inplikazio eta sentsibilizazioa bilatuko da, eskolan egin den lanari jarraipena emateko etxean.

"Haur eskolan martxan jarri arte, nekazaritza eta elikadura ekologikoa oso urrutitik ikusten genituen eta horrela probatzeko aukera izan genuen. Haurrek duten elikadura kalitateari buruz oso lasai gelditzen gera. Hasiera batean haur txikiaren janaria bakarrik elikagai ekologikoekin prestatzen genuen eta denborarekin guztiona prestatzen dugu berdin. Ez guztia, zerealak eta barazki ekologikoak harzen ditugu baina ustez baino errezago gertatu zaigu eta ez hain garesti."

Pablo eta Paula, Prim haur eskolako gurasoak.

"Hasieratik guraso talde bat sortu zen oso sentsibilizatuta elikagai ekologikoekin eta proba egitea erabaki genuen Biolurren laguntzarekin, baina lehendik, ikastetxea elikadura osasunagoaren aldatetarekin hasita zegoen: hamaiketakoekin, menuarekin, janaria tuperretan ekartzen, etab. Gurasoak diru aldetik beldur pixka bat zuten, baina aldaketa handia ez zenez, kontzientziatuta ez zeudenak gustora eta zeudenak gustorago."

Nekane, Beasaingo ikastolako sukaldaria.



11. Sentsibilizazioa eta hezkuntza

Ekolapikoren oinarrietariko bat elikadura eta nekazaritza ekologikoaren inguruko sentsibilizazioa lantzea da.

Ekolapikok hurrekin gai hauek lantzeko material didaktikoa eskaintzen du eskolaren curriculum-ean txertatu ahal izateko. Horretaz gain, guraso eta ikasleekin ekintzak antolatzen dira: hitzaldiak, tailerrak eta baserrietara bixitak baserritarren lana gertutik ezagutzeko.

"Sentsibilizazio ekintzak umeekin beharrezkoak ikusten ditut, adibidez, baserrietara bixitak egiten direnean behiei belarra ematen die, letxugak landatzen dituzte eta gero jateko orduan gogoratzen dira eta ilusio handia egiten die."

Nekane, Beasaingo ikastolako sukaldaria.

"Dibulgazio mailan Ekolapikoren material didaktikoa oso ona da. Garaian garaiko fitxak oso erabilgarriak dira umeekin lantzeko."

Tere, Beasaingo ikastolako zuzendaria

12. Ondorioak

Beraz, Ekolapiko proiektuan dauden eskolen helburuak hauek dira:

- Nekazaritza ekologikoaren garapena sustatzea.
- Jangelako elikaduraren kalitatea bermatzea, menuetan ahalik eta elikagai ekologiko gehien txertatuz.
- Irakaskuntzako hezkuntza-zerbitzu osagarri bat izatea, elikadura eta osasunaren sentsibilizazio ekintzen bitartez.
- Bertako kontsumoa bultzatzea, ingurumena errespetatuz garapen jasagarri eta arduratsuz.

Gomendagarri eta onuragarria izan da Ekolapiko proiektuan parte hartzea eskoleentzat orokorrean, guztiz positiboa. Nahiz eta batzuk ia ez egon proiektu honetan arrazoi ezberdinagatik, oso iritzi ona jaso dugu.

"Nik gomendatuko nuke dudarik gabe, bai sukaldari bezala, hainbesteko aldaketa ez delako eta baita guraso bezala, nere umeek zer jaten duten eta nungoa den badakidalako."

Nekane, Beasaingo ikastolako sukaldaria.

"Ekolapiko proiektuak Zuloagari balio erantsi bat ematen dio. Guk garrantzi handia ematen diogu elikadurari eta gehien bat gure haurren adinean, 0-2 urtetan. Aldi berean gurasoen sentsibilizazioa eta etxeko jarraipena bilatzen dugu."

Mertxe, Zuloaga haur eskolako koordinatzailea.

"Nik Ekolapiko proiekturako dena alde ikusten dut, ezer ez aurka. Elikagaien kalitatea oso ona da, ekoizleek bertakoak eta garraioaren eragina ere murrizten da. Kostu aldetik ez dago hainbesterako alderik."

Amagoia, Erreneriako haur eskolako sukaldaria.

Azkenik, Ekolapiko proiektuko sustatzaileen ekarpenak:

"Cristina Enea Fundazioa hasieratik murgilduta dago Ekolapiko proiektuan. Guretzat bertan parte hartzea oso garrantzitsua da proiektuaren hiru ardatz nagusienak hezkuntza, osasuna eta ingurumena direlako. Hezkuntza aldetik zer eta nola jan eta nondik datozen produktu horiek jakitea, umeen osasuna zaintzea eta landaren garapena eredu ekologiko batean oinarritzea helburu direnez proiektu honetan, gure ahalmen guztia jartzen dugu aurrera emateko."

Txema Hernandez. Cristina Enea Fundazioa

"Ekolapiko eskola eta baserria elkartzen dituen lokarria da. Eskolak baserritarrek ekoiztutako elikagaiak sukaldatu eta jangelan eskeintzen ditu. Horrenbestez, Ekolapikok hauen arteko harreman zuzenak sortzen dituenez, bientzako onurak dauzka."

Josune Romo. Biolur

"Ekolapikoan nekazaritza ekologikoan edo biologikoan egindako lehengaiak baino ez dira sartzen eta honek berezia egiten du. Elikagai hauek ekoizterakoan baliabide naturalak baino ez dira erabiltzen eta hau gaur egungo nekazaritzan ez da arruntena, herritar bezala hau ulertezina egiten zaigu askori baina horrela da. Kalitatea, osasuna eta natura batzen dira ekolapikoan, ez dago gure umei elikagai hoberik ematerik."

Xabier Lejarzegi. ENEEK



Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua

Telf: 946 271 594
Fax: 946 467 369
e-posta: info@eneek.eus
www.eneek.eus



Cristina Enea Fundazioa

Telf: 943 453 526
Fax: 943 47 14 14
e-posta: cristinaenea@donostia.eus
www.cristinaenea.eus



Biolur Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkartea

Telf: 943 761 447
Fax: 943 769 345
e-posta: biolur@biolur.net
www.biolur.net