

Alimentos ecológicos para escolares en Andalucía



Escolares en Málaga

ROBERTO GARCÍA TRUJILLO
Asesor Técnico Dirección General de
Agricultura Ecológica

EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS ecológicos a los niños y jóvenes ha sido y es un anhelo permanente de muchos productores ecológicos y de los grupos sociales que impulsan el desarrollo de la producción y el consumo de alimentos ecológicos. Respondiendo a esta demanda social y con el conocimiento de los beneficios que para la niñez, la juventud y la sociedad, conlleva consumir alimentos libres de contaminantes, de alto valor nutritivo y en dietas equilibradas y saludables, desde la Consejería de Agricultura y Pesca en colaboración

con las consejerías de Educación y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, se inicia el programa 'Alimentos Ecológicos para Escolares de Andalucía'.

Sin duda alguna, son los sistemas de producción ecológicos los que tienen capacidad hoy día para ofrecer alimentos libres de contaminantes químicos, además, frecuentemente, se relacionan estos alimentos con una mayor calidad nutricional (Soil Association, 2001).

La producción de alimentos ecológicos prohíbe (Regulación CE 2092/91 y 1804/99) el empleo de sustancias químicas de síntesis, tales como pesticidas, herbicidas y fertilizantes en sus sistemas de producción vegetal. En los sistemas de producción animal ecológicos se prohíbe el uso de antibióticos, hormonas, estimulantes del crecimiento y otras sustancias químicas de síntesis en la alimentación, el manejo de la reproducción de los animales o como tratamientos preventivos. También se prohíbe en los sistemas de producción ecológicos el uso de semillas transgénicas, al igual que en la alimentación animal. En la industria de transformación ecológica los aditivos permitidos para conservar los alimentos no pasan de 40 y son de origen natural.

La necesidad del programa

Los pesticidas aparecen con demasiada frecuencia en los alimentos. El último informe de la UE realizado en 2002, señala que el 42% de las muestras de alimentos analizadas contenía residuos de pesticidas y que en el 5,1% de las muestras sus niveles estaban por encima de los permitidos. Se destaca en este informe, que el número de muestras con niveles no permitidos de pesticidas se ha incrementado, pasando de 3,0% en 1996 a 5,5% en 2002.

Otro de los problemas encontrados es que en la UE sólo se analizan 160 pesticidas de los 850 empleados. El informe señala que, si bien



Cultivo ecológico en Málaga

el monitoreo de los pesticidas en la UE no es extremadamente limitado, está parcialmente ciego. A esto hay que añadir que muchas de las sustancias que acompañan a los pesticidas como humectantes, adherentes o diluentes y clasificados como inertes, también pueden producir efectos negativos sobre la salud (Olea y Fernández, 2001).

Un estudio de la Organización Mundial de la Salud y la Agencia Europea de Medio Ambiente publicado en 2002 informa sobre el efecto negativo de la contaminación ambiental sobre la salud de los niños. Los posibles efectos sobre la salud señalados fueron afectaciones a los sistemas inmunológicos, hormonal y nervioso, así como la aparición de casos de cáncer. El

autor de este informe señala la necesidad de minimizar los residuos de pesticidas en el ambiente, los alimentos y el agua para proteger a los jóvenes.

La población infantil es la más susceptible a los impactos de los pesticidas como resultado de su inmaduro estado de desarrollo fisiológico. Un informe del USNDC en 1989 ya señalaba que los niños consumen una mayor cantidad de pesticidas que los adultos para igual cantidad de peso y que inclusive los límites de seguridad establecidos se pueden sobrepasar aunque en los alimentos los niveles de estos se encuentren por debajo de los LMR. Además, señalaba este informe que resultados con animales demuestran que los jóvenes pre-

sentan mayor capacidad de retener toxinas que los adultos, debido a su mayor capacidad de absorción y su menor capacidad de eliminación de sustancias tóxicas. En este sentido, diferentes estudios han mostrado la mayor susceptibilidad de los niños a contraer enfermedades ante la exposición a pesticidas y otros contaminantes (ver Beaumont, 1993). Entre los grupos muy susceptibles a los contaminantes químicos también se señala a las mujeres gestantes, las madres lactando y las personas mayores con problemas de salud.

Las directrices de la UE restringen los niveles de residuos de pesticidas en los alimentos destinados a bebés, en menos de 0,01 ppm (equivalente a los menores niveles detectados), niveles que son poco probables de obtener si no se emplean alimentos ecológicos, especialmente en el caso de las frutas y las verduras.

La experiencia italiana

Italia aprobó una ley que obliga a las autoridades locales a introducir los alimentos ecológicos y de calidad en los menús de las escuelas. Varias regiones de este país han aprobado leyes similares, en las cuales se insiste en el uso de productos ecológicos, provenientes de la agricultura integrada certificada y de la agricultura tradicional típica, en la restauración financiada con fondos públicos.

Actualmente existen en Italia más de 300 escuelas que sirven comida ecológica, principalmente en el norte y el centro del país, expandiéndose este movimiento hacia el sur y las islas. Aunque sólo el 3% de las escuelas italianas ofrecen menús con el 100% de productos ecológicos, aproximadamente el 68% de las comidas están formadas por alimentos ecológicos. En los comedores escolares de la ciudad de Módena, los alimentos ecológicos ocupan el 54% y 42% de las

comidas servidas diariamente en guarderías y escuelas primarias respectivamente, ocupando los alimentos provenientes de la agricultura integrada un 23% y 30% respectivamente. El resto de los alimentos procedieron de la agricultura tradicional y el comercio solidario (Compagnioni, 2005).

Otros informes de visitas a escuelas en Italia señalan que el éxito de la introducción de los alimentos ecológicos en las comidas de los escolares fue debido a la cooperación entre las autoridades locales, los profesionales de la salud, los maestros y las familias. Los niños también se involucraron en los procesos de preparación y en los de servir los alimentos. En otra escuela, además de lo señalado, se resalta la importancia que tuvo la preparación de materiales educativos para los padres, donde se incluye información de lo que comen los niños en la escuela, recetas e ideas para la casa, etc. En las escuelas se plantaron huertos y los niños realizaron visitas a las granjas para ver como se producían los alimentos.

Aunque el principal objetivo de los esfuerzos en Italia por introducir comida ecológica y tradicional en las escuelas es el de reducir los riesgos de los contaminantes y alimentos *basura* en la salud de las jóvenes generaciones, el hecho de privilegiar los alimentos regionales y las recetas tradicionales, también tiene el objetivo de preservar las tradiciones locales y favorecer a los operadores locales que producen alimentos de calidad, esto es, desarrollar el mercado local y el respeto del medio ambiente.

Los efectos de la alimentación ecológica sobre la salud de escolares se conocen desde 1940. En un estudio publicado en este año en Nueva Zelanda se demostró en un grupo de escuelas, cuyos escolares recibieron exclusivamente alimentos ecológicos durante tres años, que los niños presentaron menos síntomas de catarras, una marcada disminución en los resfriados e influenza y una mejor recuperación después de una enfermedad; además, se redujeron los enfrentamientos entre ellos, especialmente durante la práctica de deportes, y mejoraron el aspecto de la piel y la salud dental.

El programa andaluz

El proyecto *Alimentos Ecológicos para Escolares de Andalucía*, impulsado por las consejerías de Agricultura y Pesca, Educación y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, se está desarrollando en 16 centros de enseñanza primaria y en 4 guarderías, afectando a alrededor de 2.500 niños.



Productos ecológicos de alimentación infantil

Los objetivos de este programa son múltiples y se dirigen a:

- Introducir la alimentación ecológica con el fin de mejorar su actual y futura salud. Para facilitar el trabajo de la comunidad escolar se han confeccionado recomendaciones de raciones para los escolares, considerando los requerimientos nutritivos y una amplia diversidad de alimentos, introduciendo en ellas aquellos alimentos típicos andaluces adecuados para los niños.
- Promover la educación alimentaria y ambiental en las jóvenes generaciones y sus familias. La alimentación con productos ecológicos en dietas equilibradas se complementará con actividades educativas que permitan a los escolares desarrollar hábitos alimentarios sanos y una actitud de respeto al medio ambiente. El comedor y la cocina escolar dejan de ser únicamente un servicio social para convertirse en aulas y laboratorios donde se enseñan a los niños y jóvenes buenos hábitos de alimentación y desde donde se promueve la salud.
- Es de gran interés para el programa que toda la comunidad escolar se involucre en él. En este sentido, se trabaja en el desarrollo de materiales de orientación y actividades con los niños, en cursos de capacitación para cocineros y en la edición de un boletín periódico informativo

dirigido principalmente a los padres y el entorno familiar.

- El proyecto pretende apoyar el desarrollo rural sostenible mediante el crecimiento del sector ecológico y el desarrollo del mercado interno de los alimentos ecológicos. Así, estos proyectos son conducidos por grupos de productores ecológicos organizados, con capacidad de producir y suministrar los alimentos ecológicos básicos que necesitan las escuelas. La colaboración entre grupos para completar la oferta de alimentos ecológicos es otro de los aspectos que se desarrollan en el programa.
- La mejora del medio ambiente se logra por el crecimiento de la superficie de agricultura ecológica que promoverá el consumo social de alimentos ecológicos. El incremento de la superficie manejada bajo sistemas ecológicos conlleva a la reducción de la carga química sobre el ambiente, con lo cual se produce un beneficio adicional a la población y a la biodiversidad.

El programa 'Alimentos Ecológicos para Escolares Andaluces' es un proyecto de alta responsabilidad social que integra a una amplia comunidad de representantes sociales como productores, educadores, planificadores y autoridades autonómicas y locales y las familias. Su éxito depende de la implicación de todos estos sectores en este programa. ■

El mercado de la huerta

Por fin un mercado de productores ecológicos en Málaga



Ecoagricultura

EVA TORREMOCHA

Presidenta Asociación al-Munia

LA CRECIENTE CONCIENCIA social sobre la necesidad de respetar el medio ambiente se ha generalizado a todos los sectores económicos, incluido el sector agrario, y sociales. Así, incluso a nivel productivo -eso sí, bastante impulsada por las subvenciones- la agricultura ecológica ha pasado de ser considerada como una mera anécdota a presentarse como la gran alternativa en el futuro agrario de la Unión Europea.

Pero el sector de la agricultura ecológica tiene sus deficiencias y no las vamos a ocultar. Una de ellas es el bajo nivel de consumo local de productos ecológicos. Andalucía es una de las regiones europeas donde más alimentos ecológicos se producen, pero también destaca por ser una de las zonas donde menos se consumen estos productos.

Esto se debe a varios motivos. Por una parte, el producto ecológico sigue siendo un gran desconocido para la mayoría de las personas, y como suele pasar en estos casos, está rodeado de mitos y leyendas, a menudo falsos. Por otra parte, hasta hace muy poco, la oferta de productos ecológicos, en Málaga en

particular, y en Andalucía en general, ha sido escasa. Era una oferta reducida debido a las pocas estructuras de comercialización, más que a la oferta y variedad de productos. Debido a que la venta de estos productos prácticamente se reducía a tiendas especializadas y asociaciones de consumidores.

Sábados, ecomercado

Para paliar estas deficiencias, a partir de este otoño Málaga contará con un mercado de productores ecológicos, el *Mercado La Huerta*. Cada sábado, en horario de mañana, los propios productores *bajarán* a Málaga para ofrecernos lo mejor de su producción. Allí encontraremos una gran variedad de productos como son frutas y verduras frescas, panes y picos, productos lácteos, conservas vegetales y mermeladas, legumbres, chacinas, huevos, etc., todos ecológicos y con el certificado oficial, controlado por la administración competente.

Como las personas que venderán son también los que elaboran o cultivan los productos que se ofrecerán, podremos, entablando un diálogo con ellas, informarnos sobre las propiedades de los productos que ofertan, su proceso de elaboración o su manejo en campo, incluso podremos aprender técnicas de agricultura ecológica o detalles de la vida en el campo, y hasta podremos, ¿por qué no? visitar la finca o industria de procedencia del producto que de vuelta a casa nos comeremos. De esta manera se ofrece la mejor 'trazabilidad' posible, una 'trazabilidad' social.

Esta iniciativa, pionera en Andalucía, se ha organizado desde la asociación al-Munia, con financiación de la Dirección General de Agricultura Ecológica (DGAE) de la Junta de Andalucía. Su realización ha sido posible gracias a la estrecha

colaboración de todo un equipo de personas, incluyendo los socios de la asociación al-Munia, y los de empresas de economía social dispuestas a apostar por este tipo de iniciativas sociales, el propio personal técnico de la DGAE, y sobre todo, ha sido posible gracias a la motivación y la dedicación de los propios productores ecológicos.

Es importante resaltar que este mercado se ha proyectado y nace con vocación de dar, también, un servicio social. Social porque se contribuye a mantener la actividad agraria en Málaga a pesar del desarrollo urbanístico, social porque se asegura la soberanía alimentaria más allá de Pascual, Nestlé, Danone, Cadburys, etc. y demás supramultinationales, y social porque se ayuda a preservar el medio ambiente, pero también la salud de los consumidores. Porque muchas enfermedades nuevas (alergias, etc.) vienen de la alimentación (y eso que aún no han llegado los transgénicos), pero como a estas empresas todopoderosas no les interesa perder mercado -es decir poder- eso sólo podemos decirlo bajito o en espacios de libertad como éste. ■

