

Comida ecológica en los colegios. El ingenio francés

Los pueblos de Lons-le-Saumier (Jura) o Lorient (Morbihan) son los pioneros. Estos dos pueblos introdujeron productos 100% naturales en la restauración colectiva desde hace casi diez años. Las crisis alimentarias con la enfermedad de las vacas locas, las dioxinas y tantas otras pequeñas catástrofes del sector de la alimentación fueron los desencadenantes que movieron a los directores a introducir alimentos ecológicos en los comedores.

Mientras que en Francia, la comida ecológica no representa más que un 0,5% de los menús servidos en los comedores escolares, las compras de alimentos ecológicos en las cantinas de la ciudad de Lorient alcanzan un 25%. El consumo de productos ecológicos en las cantinas de Lorient comenzó en 1998 con la introducción de los yogures y ha ido progresando basándose siempre que fue posible en la producción local y regional.

Ciertos productos 100% naturales pueden alcanzar el doble de precio, sobre todo las carnes. Para limitar estos sobrecostes, los servicios de la restauración municipal han extremado su atención en la composición de los menús, han cocinado mucho antes que comprar platos preparados, han procurado guardar un absoluto rigor en cuanto a las cantidades. Finalmente han conseguido que el precio de un menú 100% natural con productos provenientes de la producción ecológica local no sea más caro que otro convencional de los que se sirven en otros comedores.

En Lons-le-Saumier, la idea de comenzar a consumir ecológico surgió a raíz de un problema de contaminación con nitratos de la capa freática. Para remediarlo, el pueblo incitó a los agricultores a cultivar trigo ecológico en la zona afectada. Después se decidió utilizar ese trigo en la fabricación de harina para el pan del comedor escolar del pueblo.

También se alcanzó un acuerdo con la Escuela Nacional de la Industria Lechera de Poligny que suministra yogures naturales aromatizados y ecológicos para el pueblo.

El coste de cada yogurt es de 15 céntimos, más barato que los convencionales de leche entera.

Para limitar el precio de la carne, el municipio compró vacas vivas y se encarga de llevarlas al matadero. A partir de septiembre 2008, patatas, zanahorias y remolachas ecológicas aparecerán por los platos del comedor gracias a las ayudas de un agricultor local.

El propio agricultor explica, “cultivar ecológico no es simplemente integrar los productos sin preocuparse de su procedencia, yo apoyo el comercio justo local”.

Los productos ecológicos de la zona presentan una ventaja sobre los importados al limitar la contaminación debida al transporte.

En la ciudad de Brest, en la Bretaña, según explica su vice alcalde responsable de educación, el comienzo en el uso de productos ecológicos comenzó por reemplazar aquellos convencionales que contenían mayor cantidad de fitosanitarios; zanahorias, patatas, lechugas etc. Hoy, el objetivo es acortar los canales de distribución. “Las zanahorias que importamos de Italia, ahora nos llegan del norte de finisterre”, explica el mandatario. Además, se ha realizado un trabajo de persuasión y de sensibilización entre los niños, ya que algunos estaban un tanto desconcertados por la apariencia y el gusto de los productos naturales.

La región líder en ecología, el departamento de la Drome, impulsó en 2004 el programa “Comer mejor, comer ecológico”, y hoy en día abarca casi la mitad de los institutos de la región.

El problema es que no todos los colectivos tienen la suerte de contar con productos locales. “Es mucho más

fácil cultivar ecológico en Lorient que en Paris, explica el director de un centro escolar del distrito 12 de Paris, “ hemos tenido muchos inconvenientes debido a problemas de abastecimiento, tratamos de favorecer el consumo de productos frescos, si se nos sirve correctamente, continuaremos así todo el año”

Las conclusiones del “Foro para el Medioambiente” creado por el gobierno francés, que fijan un porcentaje del 15% en 2010 y 20% en 2012 para el producto ecológico en los menús escolares siembran aún muchas dudas. Para conseguir sus objetivos, el gobierno quiere aumentar progresivamente la superficie agrícola destinada a la producción ecológica de un 6% en 2013 hasta un 20% en 2020.

Según considera uno de los responsables de la Federación Nacional de la Agricultura Ecológica (FNAB), “actualmente no hay suficientes iniciativas para que la producción convencional se convierta en ecológica”

Mientras tanto, la conferencia nacional de la agricultura ecológica, que se celebrará en Paris el 8 de octubre de 2008, se consagrará a la restauración colectiva.

Original

Compartir

(fin del artículo)