



**TEGYÜK EGÉSZSÉGESEBBÉ
A KÖZÉTKEZTETÉST!**

**– HELYI BIOÉLELMISZEREK
AZ ÓVODÁKBAN, ISKOLÁKBAN**

GREENPEACE

Olyan jövőért dolgozunk, amelyben gyermekeinknek és minden emberek a Földön elegendő és egészséges ételmet tudunk előállítani úgy, hogy közben bolygónk élővilágát is megőrizzük.

Rodics Katalin, Greenpeace agrárkampány-felelős



Szerkesztette: Rodics Katalin, Márta Krisztina
Nyelvi lektor: Babai-Mező Borbála
Grafikai terv, nyomdai előkészítés: Zacsek Dóra
Címlapkép: © Járdány Bence / Greenpeace

Kiadja: Greenpeace Magyarország Egyesület
1143 Budapest, Zászlós utca 54.

www.greenpeace.hu

Felelős kiadó: Mező János Bálint, Budapest, 2018. november

A kiadványban ismertetett franciaországi példa bemutatása az alábbi brosúra alapján készült:
Eating organically and sustainably in Mouans-Sartoux
– Municipality of Mouans-Sartoux, 2017.

A kiadvány a Folprint Zöldnyomdában, Cyclus Offset típusú papírra készült, melyet teljes egészében újrahasznosított hulladékpapírból, klórszármazékok és optikai fehérítők felhasználása nélkül állítanak elő.
A kiadvány nyomtatásához Flint Group Novavit Supreme BIO típusú, ásványolajmentes, újratermelődő növényiolaj-alapú, környezetbarát nyomdafestéket használtak.
A nyomda Alcohol-free Printing technológiát alkalmaz.
A gyártás auditáltan karbonsemleges.

TARTALOMJEGYZÉK

Bevezető	6
Fenntartható közétkeztetés bioalapanyagokból Mouans-Sartoux-ban	7
Elhatározás	7
Miért fogyasszunk ökoélelmiszereket?	7
Hogyan adjunk jobbat, ugyanazon az áron?	8
Hogyan szerezzük be az élelmiszereket?	8
Milyen módszereket használunk?	9
Egyél jót és mozogj sokat!	9
Az egészséges étkezés közelebbről megvizsgálva	10
Bioinósiítés	10
Vigyázz, kész, rajt!	11
Hogyan működik a rendszer?	12
Előállítási költségek, árak	12
Tálalás	12
Élelmiszerpazarlás	12
Közbeszerzési szerződések	13
Kormányzati ajánlások az egészséges táplálkozásra	13
Új módszerek a konyhában	13
A szülők értékelik az ökomenzát	14
A gyerekek szeretik zöldséget!	15
A Fenntartható Étkeztetés Oktatóközpont (MEAD)	16
Néhány gondolat a projektről	16
A szarvasi modell	19
Mit mondanak a gyerekek ellátásában részt vevő partnerek?	20

Bevezető

A Greenpeace Magyarország Egyesület már több mint hat éve dolgozik az ökológiai átalakítás elterjesztésén. Munkájában az a meggyőződés vezeti, hogy ez a típusú mezőgazdaság megoldást jelent a környezeti, a szociális és a gazdasági válságra. Kulcsszerepe van a földi élet megmentésében, a vidék életben tartásában. Ezért az emberiség elemi érdeke, hogy a nagyüzemi mezőgazdaságot a természettel harmóniában működő és az emberiség számára egészséges élelmiszert termelő ökológiai átalakításra váltsa fel. Több nemzetközi tanulmány, például a FAO elemzései bizonyítják, hogy így több és jobb minőségű élelmiszert tudnánk előállítani, amellyel etethető lenne akár 10-12 milliárd ember is.

A jelenlegi élelmiszerrendszerünk az összeomlás szélén áll, és a világ üvegházhatású gáz kibocsátásának 50%-át felelős. Tönkretette a vadon élő élővilágot, felélte a talajt a tápanyagok, vegyszerekkel szennyezte el vizeinket. Megsemmisítette a természetett növények fantasztikus sokféleségét, holott ez a sokféleség tette lehetővé az emberi közösségek és társadalmak gyarodását évezredek óta. Emellett az élelmiszereinkben lévő vegyszermaradványoknak – mára már bizonyítottan – súlyos egészségkárosító hatásai vannak.

Gyermekeink a leginkább veszélyeztetettek. Az Európai Parlament 2016-ban megjelent tudományos jelentése is bizonyította, hogy az élelmiszereinkben meglévő rovarölőszerek-maradványok mérhető IQ-csökkenést okoznak gyermekeinkben. A növényvédők szerek egyre elterjedtebb használatának jelentős szerepe van a figyelemzavaros hiperaktivitás – mely Magyarországon szinte minden harmadik-negyedik gyermeket érint –, az élelmiszer-allergiák, az asztma és egyéb betegségek kialakulásában is.

Ezért indítottuk el „Menzaforradalom” programunkat, melynek célja a bioalapanyagok használatának növelése, ezzel az óvodai és iskolai közétkeztetés egészségesebbé tétele.

A kormány által elfogadott cselekvési terv szerint 2020 decemberéig 30%-ra kell növelni a bioalapanyagok arányát az óvodákban, iskolákban és egyéb szociális intézményekben. Ezt szorgalmazza a Greenpeace programja is.

Jelen kiadványunkkal az önkormányzatokat szeretnénk segíteni abban, hogy ezt a tervet saját erejükkel megvalósíthassák. Évek óta jól működő, helyiek által felépített francia, továbbá egy hazai példát mutatunk be – reményeink szerint kellő részletességgel ahhoz, hogy el lehessen kezdeni a megvalósítást.

Rodics Katalin

agrárkampány-felelős



Mint majd látni fogják, 3-4 elkötelezett ember kell hozzá és az, hogy együtt leüljenek közösen kitalálni: az adott térségben, körülmények között hogyan építhető fel az az élelmiszerrendszer, amellyel nemcsak gyermekeink egészséges fejlődését segítjük, hanem a helyi gazdálkodókat és az élővilág megóvását is. A Greenpeace minden rendelkezésére álló eszközzel szeretné ezt a folyamatot támogatni, és ezúton is felajánlja segítségét.

Az alábbi esettanulmány a Mouans-Sartoux önkormányzata által 2017-ben kiadott Eating organically and sustainably in Mouans-Sartoux című kiadvány fordítása.

FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS BIOALAPANYAGOKBÓL MOUANS-SARTOUX-BAN

Elhatározás

Az ökológiai gazdálkodásból származó termékeket már régóta előnyben részesítjük Mouans-Sartoux-ban (mely egy 10.000 fős kisváros Délkelet-Franciaországban), és nem csak környezetvédelmi okokból. Fontos szempont volt a döntésben a fogyasztók és a gazdálkodók egészségének védelme, a biztonságos élelmiszerellátás, a rövid ellátási lánc és a helyi gazdaság oly módon való fejlesztése, ami harmóniában van a dél-franciaországi tájjal.

Mouans-Sartoux-ban 2012. január 1-jétől minden óvodás és iskolás, valamint az önkormányzati dolgozók is 100%-ban ökológiai gazdálkodásból származó ételeket kapnak. A zöldségek 85%-át az önkormányzat termeli. Az ökoalapanyagokra építő közétkeztetés ráadásul nem jelent többletköltséget.

Ebben a kiadványban bemutatjuk, hogyan építettük fel a rendszert, mik voltak a fő tanulságok, valamint azt is, merre szeretnénk továbbfejleszteni a modellt.

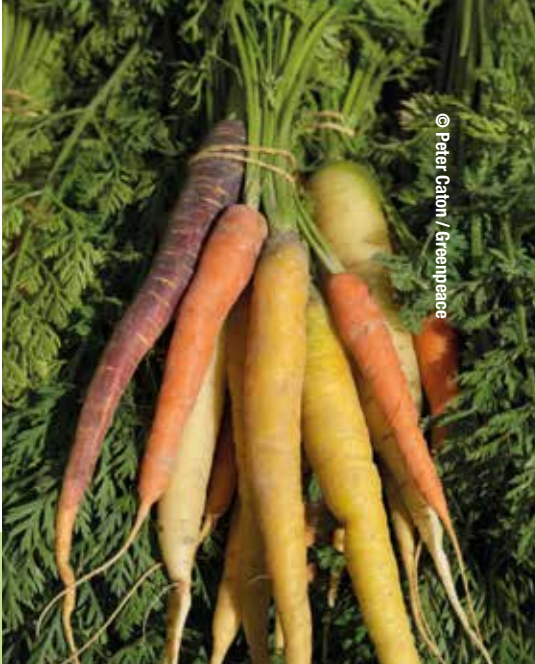
Olyan eszközöket és ötleteket mutatunk be, amelyek bárkinek segíthetnek egy hasonló rendszer saját településen való bevezetésében.

Miért fogyasszunk ökoélelmiszereket?

Az öko-/bioélelmiszerek fogyasztása (a két fogalom ugyanazt jelenti) nem csupán egy múlt divathullám. Az emberek tudatában vannak annak, hogy a növényvédőszer-maradványok nélküli élelem, amelynek termesztése során óvják a talajt és a környezetet, a fenntartható fejlődés záloga. Azt is egyre többen felismerik, hogy a helyi alapanyagok a legideálisabbak. Már 1999 óta gondolkodtunk azon, hogy mi lehetne az a konkrét megoldás, amely hozzájárulna a közegészségügy javításához, a klímaváltozás hatásainak csökkentéséhez és ahhoz, hogy élvezzük a közös ebédet másokkal. Arra jutottunk, hogy ez az ökoélelmiszerek termelése és fogyasztása. Mindez segít elkerülni azokat a növényvédők szerek okozta problémákat is, amelyekre egyre több tudományos kutatás világított rá az utóbbi években.

Hogyan adjunk jobbat, ugyanazon az áron?

A helyi termékek és a bioélelmiszerek túl drágák – gyakori panasz, ha arról van szó, hogy ezeket nagyobb arányban kellene felhasználni a közétkeztetésben. Mouans-Sartoux példája a bizonyíték arra, hogy ez nem feltétlenül igaz. Mi 2,04 eurós alapanyagköltség-normát szerettünk volna elérni, amely az országos átlagot tekintve kedvező árnak számít.



ENNEK ÉRDEKÉBEN NÉGY CÉLT HATÁROZTUNK MEG:

- ▶ 80%-kal csökkentjük az élelmiszerhulladékot.
- ▶ Friss, feldolgozatlan, szezonális, nagy tételben vásárolt alapanyagokat használunk.
- ▶ A beszerzéseknél mindig előre megállapodunk az árban. Csak úgy vásárolunk, ha tudjuk, mennyibe kerül.
- ▶ Csökkentjük a húsfogyasztást.

Mindemellett fontos az is, hogy képezzük és motiváljuk a projektben részt vevő összes munkatársat a termelőktől a konyhai dolgozóig.

Hogyan szerezzük be az élelmiszereket?

Nem könnyű olyan helyi gazdákat találni, akik ökomódszerekkel termelnek. Bár az ökogazdálkodásba vont területek aránya az utóbbi években jelentősen nőtt Franciaországban, még mindig nem elegendő a kereslet kielégítésére. Annak érdekében, hogy a helyi gazdálkodók jobb eséllyel induljanak a közbeszerzéseken, a város kisebb és specifikusabb tételekre bontotta a beszerzéseket, az elbírálásnál pedig a következő kritériumokat határozta meg: 40% a minőség, 30% a környezetet kímélő termelés, 30% az ár. A gazdálkodóknak kínált helyi támogatási lehetőségek is a rövid beszerzési láncot ösztönzik.

Milyen módszereket használunk?

Annak érdekében, hogy fedezni tudjuk azt az alapanyaghiányt is, amelyet nem tudunk közvetlenül a helyi termelőktől beszerezni, Mouans-Sartoux önkormányzata megvásárolt egy városközpontozó közeli, négyhektáros gazdaságot, melyet később hat hektárra bővített.

A területet átállítottuk biogazdálkodásra, és 2010-ben megkaptuk rá az Ecocert ökológiai minősítését. 2011-ben már az iskolai konyhákon főzött zöldségek felét egy helyi gazdálkodó, Sébastien termesztette, akit az önkormányzat bízott meg azzal, hogy gazdálkodjon a város által vásárolt területen. Hamarosan csatlakozott hozzá egy másik helyi gazda is, így 2016-ban már a zöldségek 85%-a innen érkezett.

Ezek után a tartósítási kapacitások fejlesztését vettük célba, hogy a nyári csúcsidezők terményeit iskolaidőben is tudjuk használni. Így ősszel, amikor a gyerekek visszatérnek, kaphatnak finom lecsót, paradicsomszószt vagy más, általunk készített zöldséges ételeket, melyekhez frissen lefagyasztott alapanyagokat használunk.

Mindezek mellett 2012-ben a város új területhasznosítási rendszert fogadott el, melynek keretében 40-ről 112 hektárra növelte a mezőgazdasági besorolású területeket. Ez merész húzás volt egy olyan kisvárostól, amely Cannes, a francia riviéra és Grasse között terül el, és ahol ennek megfelelően igen nagy a kereslet az ingatlanokra. Az önkormányzat azonban felvállalta ezt a döntést. Összesen 13 olyan övezetet jelölt ki, amelyben engedélyezi a mezőgazdasági tevékenységet, és ennek köszönhetően azóta már alapítottak itt egy élelmiszertermelő ökogazdaságot és egy parfümpar számára termelő gazdaságot is.



Egyél jót és mozogj sokat!

A nemzeti egészségmegőrzési programhoz csatlakozva Mouans-Sartoux támogatja a 100%-ban saját készítésű, alacsony só- és zsírtartalmú ételek, a több gyümölcs és zöldség, valamint a teljes kiőrlésű öko-gabonák fogyasztását.

Emellett a város sok olyan programot szervez, amelyekkel mozgásra ösztönzi az embereket, pl. a „Sétálj az iskolába!” vagy a Pedibus projekt (utóbbi egy 10-16 fős, pedállal hajtható kisbusz). Mouans-Sartoux tagja a kerékpáros városok szövetségének is.

Az egészséges étkezés közelebbről megvizsgálva

Érdemes elgondolkodni azon, hogy miért is jó valójában bio- és helyi ételeket fogyasztani. Mouans-Sartoux-ban könnyedén bevezethették volna a hivatalos ajánlásoknak megfelelő kis százalékarányú bioélelmiszer-felhasználást, ahogyan azt a legtöbb közösség tette.

A város azonban ehelyett az ételmezési rendszer teljes átalakítását választotta, mert így könnyebben összehangolhattuk a helyi gazdasági, társadalmi és tájépítészeti célokat.

Fontosnak tartottuk, hogy a földtől az asztalig minden érintett érdekeit szem előtt tartsuk, ezért 2012-ben kezdeményeztük a Fenntartható Közétkeztetés Intézet létrehozását. Ezzel kettős célunk volt: először is az, hogy rendszeresen publikáljuk a jó gyakorlatokat, valamint az esetlegesen felmerülő akadályokat és ezek megoldásait, másodsorban pedig az, hogy létrehozunk egy kísérleti laboratóriumot az új ötletek megvizsgálására. A 100%-ban bioélelmiszerekre való áttérés lépéseinek dokumentálásával más közösségeknek is segíteni szeretnénk, hogy ők is követni tudják a példánkat. A Fenntartható Közétkeztetés Intézet évente kétszer tart találkozót Mouans-Sartoux-ban.

Bio-minősítés

Az Ecocert a legelterjedtebb, nemzetközileg is ismert francia bio-minősítés. Az ezt felügyelő testület egy olyan rendszert is kialakított, amelyet kifejezetten a közétkeztetésre állítottak össze. Ennek keretében nemcsak az élelmiszereket, hanem a menzákat, illetve az ebédlőket is vizsgálják. A minősítés mind közegészségügyi, mind környezetvédelmi szempontból igen szigorú ellenőrzéssel jár. Mouans-Sartoux kiérdemelte az elérhető legmagasabb, harmadik szintű besorolást.

www.labelbiocantine.com



© Peter Catoni / Greenpeace

Vigyázz, kész, rajt!

1999. A közétkeztetésben kínált ételek alapanyagainak csak 4% -a bio.

2005. Mouans-Sartoux a Nemzeti Egészséges Ételmezés Program keretében mintavárossá válik.

2006. „Egyél jót és mozogj sokat!” Az egészséges étrendet és a testmozgást támogató francia nemzeti program keretében a menzamenüt felülvizsgálják, és több szezonális terméket építenek be.

2008. Megvalósíthatósági tanulmány készül az önkormányzati gazdaság létrehozásához. Elindul a „Gyümölcs a szünetben” program, melynek célja a gyümölcsfogyasztás növelése a francia iskolákban.

2009. A felszolgált ételek 23%-a bio, meghaladva a Grenelle Environmental Forum által kitűzött célokat.

2010. Kísérleti parcellákat telepítenek be haszonnövényekkel az önkormányzati gazdaságban. Elkezdik mérni az élelmiszer-hulladékot.

2011. Az élelmiszerek 73,6%-a bio, az élelmiszer-hulladék pedig 75%-kal csökkent. Az önkormányzat felveszi az első gazdálkodót a farmra. Különböző adagokat vezetnek be az önkiszolgáló menzákon.

2012. 100% bioélelmiszer a közétkeztetésben. Mouans-Sartoux az első 10.000 fő feletti város Franciaországban, ahol ezt sikerült megvalósítani. Új településfejlesztési terv készül, amelyben megduplázzák a mezőgazdasági területeket. Létrehozzák a Fenntartható Közétkeztetés Intézetet.

2013. Mouans-Sartoux díjakat kap a fenntartható és bioalapanyagokra épülő iskolai közétkeztetésért.

2014. Az önkormányzat alapítványt hoz létre, amellyel támogatja az ökológiai gazdálkodást. A város megkapja az Ecocert közétkeztetést értékelő bizottság „En Cuisine” minősítését.

2015. Mouans-Sartoux aláírja a bio-, helyi, egészséges és méltányos közétkeztetést támogató nyilatkozatát.

2016. Elkezdődnek a zöldségek tartósítására, befőzésre irányuló kísérletek. Létrehozzák a Fenntartható Étkeztetés Oktatásáért Központot (MEAD).

2017. Új egyetemi szak indul: „A fenntartható ételmezési projektek vezetése helyi közösségekben”.

Elindul egy olyan program is, melyben családok kapnak segítséget ahhoz, hogy miként lehet változatlan költségekkel egészségesebben táplálkozni.

Hamarosan kezdődő beruházás: A város élelmiszer-feldolgozó üzemét fog építeni, amelyet a helyi gazdálkodók rendelkezésére bocsát. Így nagyobb nyereséget érhetnek el, valamint biztonságosabbá válik gazdaságuk működtetése. Az üzemben fagyasztó, sterilizáló és pasztőröző berendezések lesznek.

Hogyan működik a rendszer?

Minden a 6 hektáros önkormányzati gazdaságban kezdődik, ahonnan a zöldségeket naponta szállítják a konyhára. Amint a dolgozók megkapják, tisztítják, hámozzák és előkészítik az alapanyagokat. Mindezt itt főznek meg, az előételektől a desszertig. A gazdaságot egyébként a gyerekek is rendszeresen látogatják.

Három iskolába szállítanak, melyek mindegyikében saját konyha van. Összesen 985 tanuló jár ide, akiknek 96%-a menzás. 1000 adag ételt főznek naponta, 152 000 adagot évente.

Előállítási költségek, árak

A szülői hozzájárulás az egyes családok jövedelmétől függ: 2,00 eurótól 6,20 euróig (átlagár: 3,13 euró). Az alapanyagköltség 2016-ban étkezésenként 2,04 euró. Az étkezés teljes költsége, amely az összes adót is tartalmazza: 10,57 euró. Ez az ár mindenki számára megfizethető Franciaországban.



© Járđány Bence / Greenpeace

Tálalás

Amikor minden elkészült, kiporciózzák az ételt. Vannak kis, közepes és nagy adagok, ami nagyon jó módszer arra, hogy csökkentsük a tányéron hagyott maradékot. Ennek érdekében a konyhán még a gyümölcsöket is különböző méretű darabokra vágják, és úgy kínálják. Az ebédlő önkiszolgáló: a gyerekek választhatnak az adagokból attól függően, hogy mennyire éhesek, illetve mennyire szeretik az aznapi ételt. Ha szeretnének, visszajöhetnek repetáért.

Élelmiszer-pazarlás

2011 és 2015 között 80%-kal csökkentettük az élelmiszer-hulladékot (147 g-ról 32 g-ra tányéronként). A különböző méretű adagok kínálása mellett ehhez az is nagyban hozzájárult, hogy a gyerekek az ebédlőben kisebb csoportokban étkeznek, az étkezés végén pedig összegyűjtik, majd lemérik a csoportjukban a tányérokra hagyott maradékokat.

Az adagokat a hivatalos ajánlás helyett a tényleges fogyasztások alapján határoztuk meg. Ezzel 0,2 eurót takarítottunk meg minden ebéden, melyet visszaforgattunk a bioélelmiszerekbe.

Közbeszerzési szerződések

A beszerzéseket kisebb tételekre bontottuk, hogy alkalmazkodjunk a helyi termelési kapacitásokhoz. A tételek száma néhány éven belül 7-ről 18-ra bővült.

Kormányzati ajánlások az egészséges táplálkozásra

A Nemzeti Egészséges Táplálkozást Ösztönző Programból mi is átvettünk lépéseket. Az ajánlott napi öt gyümölcsből és zöldségből hármát mi adunk oda az iskolában a gyerekeknek. Teljes kiőrlésű bio-lisztből készült kenyert kínálunk. Egészséges tejtermékeket és valódi halhúst adunk, nem pedig más összetevőkkel kevert, darált, préselt, feldolgozott halfasírtokat, halrudacskákat. Nem használunk feldolgozott élelmiszereket, emellett alacsony cukortartalmú ételeket készítünk, valamint nem teszünk sót az asztalra.

Új módszerek a konyhában

A szakácsoknak képzéseket szervezünk, ahol új ételkészítési eljárásokat tanulnak, például alacsony hőmérsékleten való főzést, valamint étrendtervezést és a fehérjeforrások változatosabbá tételét, amely megvalósítható teljes kiőrlésű gabonafélék és hüvelyesek használatával.

A konyhákban minimálisra csökkentettük a tisztítószer használatát, és amit lehet, azt nagy nyomású gőzzel tisztítanak meg a dolgozók.



© Járđány Bence / Greenpeace

A szülők értékelik az ökomenzát

Az önkormányzat lépései arra ösztönözték a szülőket, hogy maguk is változtassanak: 85%-uk állítja, hogy változtatott saját étkezési szokásain. Ez nagyon biztató!

A bio-, helyi és egészséges élelmiszer fogalma, valamint a mezőgazdasági munkásokkal is méltányosan bánó gazdálkodás beépült Mouans-Sartoux életébe. Az önkormányzat a Fenntartható Közétkezés Intézettel közösen 2013-ban és 2016-ban is végzett felmérést a szülők és a diákok körében. 2013-ban a szülők 66%-a nyilatkozott úgy, hogy változtatott saját étkezési szokásain a város élelmiszeri intézkedéseinek hatására, 2016-ban már 85%-uk mondta ugyanezt.

A 85% HÁROM CSOPORTRA BONTHATÓ:

- ▶ akik gyökeresen változtattak az étkezési szokásaikon (9%),
- ▶ akik több addigi szokásukat megváltoztatták (53%),
- ▶ akik néhány elemet beépítettek az életükbe az egészségesebb étkezés érdekében (23%).

A megkérdezettek több mint fele állította, hogy szezonális termékeket vásárol, és odafigyel arra, hogy honnan származik az élelmiszer, amit megvesz. Összességében a családok 60%-a mondta azt, hogy gyakran fogyasztanak bioélelmiszert, 13%-uk pedig csak bioélelmiszert fogyaszt.

A szülők az ételek előállításának módjával is tisztában vannak. 87%-uk tudja, hogy minden iskolában van konyha, és tudnak arról, hogy az önkormányzat saját ökogazdaságot működtet. Értékelik, hogy egészséges, kiegyensúlyozott, bio- és helyben készített ételeket kapnak a gyerekek, valamint azt is, hogy változatos és jó minőségű a menü.

A menzával való elégedettség aránya óriási: a szülők 99%-a elégedett. Ebből nagyon elégedettnek vallotta magát 80,9%, alapvetően elégedettnek pedig 18,5%. Amiben még fejlődnünk kell, az nem elsősorban az étkezés maga, hanem a közvélemény még jobb tájékoztatása, főleg a „zéró vegyszer” alapelvek kapcsolatban. Mouans-Sartoux-ban ugyanis nemcsak a gazdaságban, hanem a város közterületein is tilos a káros növényvédőszer használata. Arról is kevesen tudnak a szülők közül, hogy sok sportprogramot biztosítunk a gyerekeknek, amit ők nagyon szeretnek.



A gyerekek szeretik a zöldséget!

Amikor megkérdeztük a véleményüket, a gyerekek azt mondták, hogy szeretik az iskolában kapott ételeket. A menzások 54,8%-a nagyon elégedettnek, 42,7%-a elégedettnek vallotta magát. Ez az adat 2013-ban még csak 37% és 60% volt. Összesítve:

2016-ban 97,5%-uk elégedett a menzával, és csak 2,5%-uk elégedetlen.

A legvárhatóbb eredmény az volt, hogy időközben a gyerekek szemében felértékelődtek a zöldségek! Noha minden nap kapnak zöldséges ételleket, néha a hét folyamán többször is ugyanazt a zöldséget, mindössze 8%-uk nyilatkozott úgy, hogy szerinte túl sok a zöldség a menzán.

Mindazonáltal voltak ajánlásai a menza tökéletesítéséhez is: a gyerekek 4%-a kért több hasábburgonyt (természetesen az is helyi biokrumpliból van, frissen elkészítve), 18%-uk még változatosabb ételeket szeretne, 16%-uk pedig az ízlésükhöz jobban passzoló recepteket kért.

Olyan persze nem létezik, hogy egy menzának ne lennének kritikusai!

A Fenntartható Étkeztetés Oktatóközpont (MEAD)

Az önkormányzat gazdasága, az Haute-Combe feladata elsősorban az, hogy alapanyagokat biztosítson a közétkeztetéshez. Emellett azonban a kezdetektől fogva nagyon sok látogatót is fogadunk. Más önkormányzatok munkatársai és élelmészeti szakemberek jönnek hozzánk mind Franciaországból, mind külföldről, hogy megismerkedjenek a projekttel és ötleteket merítsenek belőle. A farmon található régi parasztházat átalakítottuk fogadóépületté, és létrehoztunk egy oktatóközpontot, a MEAD-et, amelynek az Haute-Combe a központja.

GILLES PÉROLE, oktatásért felelős polgármester-helyettes

A MEAD célja, hogy támogassa az új élelmészeti modellek kifejlesztését. Innovatív, folyamatosan fejlődő szervezetként összekapcsolja az állami projekteket, valamint a civil és magánkezdeményezéseket annak érdekében, hogy növekedjen az élelmészeti rendszerekben a helyi és bioélelmiszerek aránya.

Az Haute-Combe ma már élelmiszerlaborral, osztálytermekkel és oktatókonyhával is várja a diákokat, gyakornokokat, érdeklődőket, emellett kiváló helyszín konferenciák és workshopok megtartására is.

Néhány gondolat a projektről

ÖNELLÁTÓVÁ VÁLNI A ZÖLDSÉGTERMESZTÉSben

Milyen messzire jutottunk a 2012-es kezdés óta! Pontosan tudjuk, hova kerülnek a terményeink, ami nagyon motiváló, ráadásul a farmon igazán kellemes környezetben dolgozunk. Kicsit több mint három hektáron termesztünk növényeket, így nemigen unatkozunk. A tavasz és a nyár a legintenzívebb időszak. Évente több mint 20 tonna zöldséget takarítunk be. A jó hír az, hogy az új élelmiszer-feldolgozó üzem és a fagyasztó segítségével teljesen önellátók lehetünk. A konyhákon nagyobb lesz a választék, különösen télen, a szokásos póréhagyma és káposztafélék mellett.

Sébastien Jourde, gazdálkodó, Haute-Combe

EGYÉL LASSAN, ÉS RÁGD MEG JÓL, KÜLÖNBEN CSUKLANI FOGSZ!

A gyerekek mondták: Legalább látjuk, mi kerül a tányérunkra! [...] Miért nem esznek biót minden iskolában Franciaországban? [...] Mindenről, amit megesszünk, tudjuk, hogy honnan származik! [...] Egyél lassan, és jól rágd meg, különben csuklani fogsz. [...] Szeretem a joghurtot lekvárral, mézzel vagy cukorral. [...]

A GYEREKEK ISMERIK A SZEZONÁLIS TERMÉNYEKET, MEGSZAGOLHATJÁK ÉS KÉZBE VEHETIK AZOKAT

Már 1995 óta foglalkozom a menzán étkező gyerekekkel, és azt tudom mondani, hogy valóban látok változást. Mindig arra biztatjuk őket, hogy legyenek nyitottak az új dolgokra, próbáljanak ki új ízeket. Szorosan együttműködünk a konyhán dolgozókkal, és gyakran beszélünk a szülőkkel is. A gyerekek megszoknak olyan dolgokat, amelyeket addig nem csináltak, például hozzászoknak ahhoz, hogy mindent meg kell kóstolni, és egészségesen, élelmiszer-hulladék hátrahagyása nélkül kell étkezni. Végülis élvezik! Az Haute-Combe-nak köszönhetően megismerkednek a szezonális zöldségekkel, megszagolják és kézbe vehetik őket. Az iskolákban kialakított kertek is valódi élményt nyújtanak nekik.

Coralie Soalhat, az Aimé-Legall Iskola munkatársa

MINDENÜTT EZT KÉNE CSINÁLNI FRANCIAORSZÁGBAN

Három és fél éve vagyok az Aimé-Legall Iskola egyik séfje. Korábban hosszú ideig dolgoztam egy Grasse-i étteremben. Űszintén szólva fantasztikus, amikor friss zöldségekkel dolgozol, és érzed az évszakok ízeit az alapanyagokban. A paradicsom júniustól egészen november elejéig páratlanul finom. Egyre több helyi termékkel dolgozunk, például Nizzából származó mézzel és Provence-i dzsemekkel. Sok a fair trade alapanyag is. Az igazat megvallva, ha azt nézzük, hogy milyen sok megműveletlen terület van Franciaországban, minden településnek ki kéne alakítania egy hasonló rendszert, még akkor is, ha sok logisztikát igényel, mert a végén a gyermekek örömmel eszik meg, amit kapnak, mi pedig tudjuk, hogy igazán jót adunk nekik.

Vincent Inesta, szakács, Aimé-Legall Iskola

„JOBb, MINT OTTHON” – MONDJA A FIAM!

A fiam, aki három évig járt az Orée du Bois Iskolába, mindig szívesen evett a menzán, és talán még azt is mondta, hogy az jobb, mint az otthoni étel. Az önkormányzati élelmészeti politika nagyon közel áll a szívemhez. Elősegíti a megfelelő étkezési szokások kialakulását, tiszteletben tartja az évszakok változását, és arra tanítja a gyerekeket, hogy csökkentsék az élelmiszer-hulladékot. Lehetőséget teremt arra, hogy felfedezzenek új zöldségeket, amelyekkel otthon talán még nem találkoztak. Ez szülőként is inspiráló. Részt vettem egy olyan konferencián, amely a helyes táplálkozásról szólt, és amit Gilles Daveau séf tartott. Azóta én is törekszem arra, hogy több egészséges bioalapanyagot használjak. Helyi, szezonális gyümölcsöket választok a piacon, és csökkentettem a hús mennyiségét az étrendünkben.

Delphine Boissin, egy kisgyermekes anyja

A SZARVASI KÖZÉTKEZTETÉSI MODELL



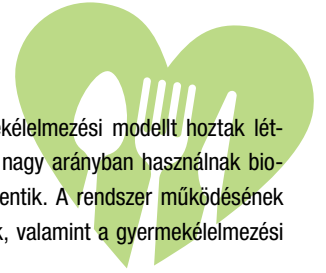
© Járándy Bence / Greenpeace



© Járándy Bence / Greenpeace

A szarvasi modell

Szarvason több szereplő összefogásával olyan előremutató gyermekélelmezési modellt hoztak létre, ahol az alapanyagok csaknem fele helyi termelőktől származik, nagy arányban használnak biozöldséget, az élelmiszer-hulladékot pedig egyszerű ötletekkel csökkentik. A rendszer működésének alapja az önkormányzat, a helyi gazdálkodók, a helyi biogazdaságok, valamint a gyermekélelmezési szakemberek és a pedagógusok összefogása.



Az önkormányzat által létrehozott Szarvasi Gyermkélelmezési Nonprofit Kft. 1200 adag ételt készít naponta, mellyel 2 iskolát, 6 óvodát, valamint szociális intézményeket látnak el. Az ételekhez felhasznált zöldségek 50%-a helyben termelt biozöldség, amely nagyjából két kamionnyi mennyiség évente.

A rövid ellátási lánc nem csak a zöldségek esetében valósul meg: az idényjellegű gyümölcsök és számos más termék, például a hal, a rizs és a sűrítésre használt rizsliszt is helyi termék.

A közétkeztetés fejlesztését kis lépésekben valósították meg. A menü kidolgozásán és az ételek elkészítésén túl az érintettek bevonására és meggyőzésére is fordítottak, illetve jelenleg is fordítanak energiát. A gyerekek esetében sokat segítenek a pedagógusok: beszélgetnek velük az egészséges táplálkozásról, ellátogatnak a biogazdaságba, tematikus napokat tartanak.

A szülőket is többféle módon tájékoztatják. Volt rá példa, hogy a Gyermkélelmezési Kft. vezetője maga ment el a szülői értekezletre beszélni a gyermekek ellátásáról, és térítésmentes étkezési jegyeket is kiosztottak, hogy aki szeretné, egy héten át több alkalommal is kipróbálhassa a menzát. A heti menüt az iskola bejáratánál mindig előre kifüggesztik, így a gyerekekért érkező felnőttek elolvashatják. A tapasztalatok ma már azt mutatják, hogy a szülők értékelik az erőfeszítést, és látva a jó példát, maguk is törekednek arra, hogy a gyerekek otthonról vitt uzsonnás csomagjába például mindig kerüljön friss gyümölcs is.

Mit mondanak a gyerekek ellátásában részt vevő partnerek?

Mi magunk, a város is termel zöldséget. Vettünk hozzá területeket a zártkertekben, és biomódszerekkel termelünk a napközis konyha számára. A gazdálkodást közmunkában részt vevők végzik szakember irányításával.

Babák Mihály, polgármester

Nálunk a gyerekek kisebb csoportokban, úgynevezett asztalközösségekben étkeznek, ahol maguk szedhetnek az asztalra helyezett tálból. Így barátságosabb a hangulat és kevesebb az ételmaradék is.

Molnár Istvánné, igazgató, Benka Gyula Evangélikus Angol Két Tanitási Nyelvű Általános Iskola

Kezdetben úgy kutattuk fel a gazdálkodókat, hogy beültünk az autóba, bejártuk a környéket, és megnéztük, hogy a helyi őstermelők mivel tudnának minket kiszolgálni. Amit csak lehet, helyben szerzünk be, legyen az idényjellegű zöldség, gyümölcs, méz vagy frissen préselt almalé.

Rónyai Ágnes, ügyvezető igazgató, Szarvasi Gyermekélelmezési Nonprofit Kft.

Minden gyereket arra biztatunk, hogy ha valamit nem ismer, akkor először csak egy picit szedjen belőle, és kóstolja meg, hátha ízleni fog. Volt, hogy a zöldségfasírtot együtt kielemeztük: megnéztük, hogy milyen sok egészséges összetevő van benne, például borsó és sárgarépa, ami szükséges a fejlődésükhöz.

A Benka Gyula Evangélikus Angol Két Tanitási Nyelvű Általános Iskola tanára

Örömmel veszünk részt a közétkeztetésben, hiszen az én gyermekeim is a város intézményeiben étkeznek. Ezen kívül úgy gondolom, hogy ez egy fenntartható modell, és nagyszerű módja a helyi közösségek támogatásának, menedzselésének.

Szántosi Attila, kereskedelmi igazgató,
BioHUngaricum Kft.

© Járándy Bence / Greenpeace



© Járándy Bence / Greenpeace

A GYEREKEK MONDTÁK:

*Szeretem a borsófőzeléket.[...]
Nagyon finom a zöldségfasírt is.
[...] A céklát azért kell megenni,
mert sok benne a vas.*



Elkötelezett emberek nagyszerű dolgokat tudnak létrehozni, ha összefognak. Arra biztatjuk a településeket, az iskolákat és óvodákat, hogy a fenti példákat követve vágjanak bele és tegyék még jobbá a helyi gyermekétkeztetést. A Greenpeace ehhez – lehetőségeihez képest – minden támogatást megad.

Rodics Katalin, Greenpeace agrárkampány-felelős





HELYI TERMELŐK
ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁS
SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ ÉTELEK
FRISS ÖSSZETEVŐK
SZEZONALITÁS
KIEGYENSÚLYOZOTT ÉTREND
ÉLELMISZERHULLADÉK-CSÖKKENTÉS

A Greenpeace Magyarország politikailag és anyagilag független környezetvédő szervezet, része a több mint 55 országban jelen lévő Greenpeace-irodák hálózatának. Aktívan tesz a pozitív változásokért, egy élhető és békés jövő érdekében. Olyan emberek támogatása visz minket előre, mint amilyen Te vagy. Ott lépünk akcióba, ahol a legsúlyosabbak a környezeti kockázatok, és ahol ezek nagyon sok ember életét érintik.

