

Recientemente tuve la suerte de participar en un seminario sobre la Ley de Alimentación en los Centros Escolares que Los Verdes estamos promoviendo mediante una Iniciativa Legislativa Popular (ILP).

El lugar en dónde se celebraba ya marca la seriedad del proyecto: La Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria, cuyo magnífico director Tomás D. Van de Walle, manifestó en el acto de inauguración su apoyo a la iniciativa.

El objeto de la ley, sometida a análisis en el seminario es fomentar el consumo de alimentos ecológicos en los comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Canarias.

La Ley propuesta por Los Verdes establece en su artículo 2º “la obligatoriedad de suministrar menús elaborados exclusivamente con alimentos ecológicos en los comedores escolares no universitarios, de los centros educativos públicos o que reciban subvenciones (concertados) dentro del ámbito competencial y geográfico de la Comunidad Autónoma de Canarias.”

### **Justificación científica de la ley**

Disfrute con la ponencia de Dr. Luis Serra Majem, Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas, que con su abnegado trabajo acaba de lograr el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio de La Humanidad.

Parafraseando al Dr. Serra, cuando nos desvela la vida secreta de los alimentos: “Una vida que obviamente no termina con los nutrientes tradicionales: energía, nutrientes y micronutrientes. Que va más allá de las vitaminas y los minerales y sus interacciones. Una vida secreta que incluye una lista innumerable de sustancias bioactivas de acciones muy diversas sobre el organismo”.

Serra nos confesó que “los alimentos guardan secretos inconfesables sobre contaminantes fruto de los malos procesos en su elaboración. Los metales pesados y los plaguicidas pueden llegar a acumularse en determinados alimentos y especies, como los productos lácteos y los peces, y su consumo elevado producir efectos indeseables sobre el organismo humano. Aquí la culpa es del hombre y de su mala adaptación al medio, y la solución pasa indefectiblemente con medidas de respeto y conservación de nuestro entorno”.

Comparto plenamente la preocupación del Dr. Serra por la obesidad infantil y la diabetes, que calificó como “verdaderas epidemias en Canarias que puede mermar incluso el potencial económico de Canarias y su crecimiento futuro”.

Me emocionó el llamamiento del Dr. Serra “En nombre de todos los niños y niñas que algún día se convertirán en obesos o diabéticos, en nombre de todos los niños y niñas que ya se han convertido en obesos por falta de recursos y posibilidades, en nombre de los peligros y riesgos que entraña una alimentación que no respeta el medio ambiente en que vivimos, es nuestra responsabilidad alzar la voz y aunar nuestros esfuerzos para procurarles una alimentación de calidad y una educación nutricional basada en nuestras tradiciones y en el justo equilibrio entre ingesta y gasto de calorías. Basada en la calidad nutricional y alimentaria de sus tres o cuatro comidas diarias. Se trata de un derecho

básico y elemental: el derecho a un estilo de vida sano en la infancia. El derecho a una nutrición saludable en casa, en la escuela y en la comunidad.”

### **La experiencia andaluza**

La Ingeniera Agrónoma especializada en agroecología, D<sup>a</sup>. Eva Torremocha Bouchet, presentó una magnífica ponencia sobre la Implantación de menús ecológicos en los comedores escolares de Andalucía, en la que nos explicó con todo lujo de detalles el proyecto de consumo social en Andalucía .

Se trata de un proyecto puesto en marcha por Los Verdes de Andalucía, en el 2005, cuando co-gobernaban en la Comunidad Autónoma, que afecta en la actualidad a 12.500 comensales e 119 centros en este año (centros escolares y sanitarios).

El suministro de alimentos ecológicos a 12.000 comensales en Andalucía ha supuesto la puesta en marcha de 972 Has en producción ecológica, de las que el 67% corresponden a hortalizas y 5.000 Has para la producción ganadera.

El impacto del programa sobre el sector ha sido notable: mejora de las instalaciones, creación de empleo, mejora de las relaciones de cooperación con otros productores, aumento biodiversidad cultivada, diversificación y aumento de los canales de venta.

Las tiendas de productos ecológicos han aumentado un 62,5% , las cajas a domicilio: 87,5%/ y la Ventas on line un 25%.

El programa ha tenido un tremendo impacto del programa sobre el sector de agricultura ecológica creándose cientos de empleos, mejora del asociacionismo, aumento biodiversidad cultivada, diversificación y aumento de los canales de venta.

### **Mesa redonda**

Se llevo a cabo una esa redonda con representantes del los diversos sectores implicados en los comedores escolares, moderada por el ingeniero agrónomo D. Domingo Afonso Martín.

Participaron en la mesa redonda D<sup>a</sup> María Henríquez Ojeda, panadería “El Dragón”; D. Francisco Vicente Armas de León. Gerente de la tienda de productos ecológicos “La Zanahoria”; D. Juan Bonny Massiu , productor de huevos ecológicos, finca “El Bucio”; D. Luis Artiles, agricultor ecológico. Finca “Casa Ayala”; D<sup>a</sup> Adriana Cassinelli. Catering ecológico “Mangia Piano”; D. Antonio Suárez .Presidente de la plataforma de comercialización [cosechadirecta.com](http://cosechadirecta.com).

Tras una presentación de cada una de los participantes se les formulo la pregunta ¿Pueden aceptar el reto de surtir a los comedores escolares con comida ecológica?”.

La respuesta fue unánime en el sentido de que aceptan el reto (como sector) de suministrar lo necesario par lograr cubrir la demanda que se generará por la aplicación de la Ley de Alimentación escolar.

### **Clausura**

El broche de oro del seminario lo puso D. Juan López de Uralde, Director Ejecutivo de Greenpeace España, impulsor del proyecto EQUO y nuevo líder nacional de Los Verdes, mostró su apoyo a la Ley de Alimentación ecológica y propuso extender la iniciativa a todo el estado.

Tras este seminario no me cabe ninguna duda de que La Ley de Alimentación ecológica en los centros escolares está plenamente justificada por la necesidad de garantizar la salud de los 70.000 escolares que cada día comen en los centros públicos de Canarias.

De los datos de la experiencia de Andalucía se deduce que La aplicación de La Ley de Alimentación Ecológica en los comedores escolares de Canarias supondrá el incremento de la superficie en Agricultura Ecológica en al menos 3.000 hectáreas y supondrá la creación de al menos 5.000 puestos de trabajo en el sector agrícola.

**\* Candidata del Partido Verde Canario al Cabildo de Gran Canaria y concejala de Medioambiente en el Ayuntamiento de Santa Brígida.**