



Greenpeace reta al ayuntamiento de Lleida a servir ecológico y de proximidad en Infantil

29-03-2022

Greenpeace propone mejorar la alimentación de las escuelas infantiles de Lleida a través del 'Proyecto Ecodina'; una iniciativa que aboga por incluir en los menús más vegetales, menos carne y productos de proximidad, de temporada y ecológicos. A su vez, el Ayuntamiento se ha comprometido a crear la 'Microred de Alimentación y Emergencia Climática', para sensibilizar y aportar argumentos desde diferentes disciplinas.

El grupo de voluntariado de la organización ecologista Greenpeace en Lleida se reunió el pasado 25 de marzo con técnicos del Ayuntamiento para presentarles el 'Proyecto Ecodina', una propuesta basada en una alimentación infantil sana, local y sostenible, y abordar la manera de implementarlo en todas las escuelas infantiles de Lleida, competencia de la Paeria.

El proyecto es una iniciativa de los propios voluntarios y voluntarias de Greenpeace en Lleida y busca incidir en patrones alimenticios de nuestras sociedades en un contexto de crisis climática galopante y mejorar la salud del planeta y de las personas empezando por las más jóvenes: los niños y niñas de entre cero y tres años. Teniendo en cuenta este público y la importancia de la pedagogía, el proyecto cuenta con su propia mascota, un dinosaurio que anima a los más pequeños a comer mejor.

Durante la reunión mantenida con los técnicos de alimentación y emergencia climática del Ayuntamiento, Greenpeace trasladó la necesidad de hacer una transición en la composición de los menús escolares de competencia municipal para que en los comedores incorporen productos de proximidad, de temporada y ecológicos, además de una reducción del consumo de carne, y que aquella que se sirva venga de la ganadería extensiva y de proximidad. La organización ha puesto como objetivo la fecha del inicio del curso escolar 2023 para lograr el reto de unos comedores públicos más sanos para los niños y niñas de Lleida.

"El aumento a nivel mundial del consumo de carne, grasas y azúcar refinado está contribuyendo a la mayor prevalencia de la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles"

, ha declarado **Elena Gràcia**, portavoz de la organización ecologista en Lleida. A su vez ha remarcado el impacto medioambiental del modelo de producción actual, en el que para producir 1 kg de filete de ternera se necesitan 15.000 litros de agua, mientras que para producir 1 kg de trigo hacen falta 1.300 litros, o 131 litros por 1 kg de zanahorias.

De entre los resultados de la reunión mantenida, el Ayuntamiento se ha comprometido a crear un espacio de trabajo institucional permanente, la Microred de Alimentación y Emergencia Climática, que funcionará como herramienta para sensibilizar y aportar argumentos desde diferentes disciplinas, estudios y experiencias al conjunto de la comunidad educativa de las Escoles Bressol, propiciando, a la vez, un lugar de reunión y de trabajo para la creación de recursos que fomenten en el ámbito de la salud, la educación y el medio ambiente, una alimentación más saludable y sostenible.

“Como entidad ecologista y como miembros de la sociedad hemos de velar por la salud de los más pequeños y enseñarles a cuidarse garantizando la calidad de su alimentación. Además queremos hacerlo desde el entendimiento para propiciar cambios reales, por lo que la Microxarxa será un espacio de reflexión, sensibilización y acogida a todos los planteamientos y propuestas que persigan estos objetivos”, ha señalado Elena Gràcia.

El objetivo último de la organización es que en el próximo curso escolar el Ayuntamiento de Lleida haya introducido cambios en los pliegos de contratación pública municipal como ya vienen haciendo otros ayuntamientos como el de Barcelona o Valencia, para lograr un aumento sustantivo de los productos de proximidad, de temporada y ecológicos que se sirven en los comedores de competencia municipal, así como una reducción en el consumo de carne. *“Los ayuntamientos tienen un rol muy importante a través de la compra pública, ya que pueden ayudar a dinamizar el campo de Lleida en clave agroecológica, para que transite desde modelos de ganadería y agricultura industrial a sistemas más sostenibles, lo cuál repercutirá de manera positiva sobre la salud de nuestros hijos e hijas y sobre la salud de nuestro planeta”,* concluye la portavoz de Greenpeace.

Noticias Relacionadas

- Las horas de comedor y patio, un aprendizaje para toda la vida, a nivel nutricional y emocional
- Las legumbres en la alimentación infantil; ¿cómo incluirlas en los menús escolares?
- Baleares obligará a escuelas y hospitales a comprar un 16% de alimentos ecológicos
- Dieta mediterránea en las escuelas como contrapunto al declive de los hábitos saludables