



La Xunta apuesta por el 'Km 0' en sus centros de formación y experimentación agroforestal

16-02-2022

La Xunta ha activado este mes el proceso de certificación 'Comedor Km 0' en sus cuatro centros de formación y experimentación agroforestal. Este reconocimiento busca poner en valor las buenas *praxis* sobre aprovisionamiento y trabajar en coherencia con los fundamentos que se están enseñando en los propios centros, en el sentido de valorar la producción alimentaria gallega e implementar su filosofía de desarrollo sostenible.

La Consejería de Medio Rural de la Xunta de Galicia ha comenzado este mes de febrero el proceso de certificación 'Comedor Km 0' en los centros de formación y experimentación agroforestal (CFEA) ligados a este departamento. Se trata de los CFEA de Lourizán, de Sergude, de Becerreá y Pedro Murias (Ribadeo), integrados todos ellos en la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, que depende de dicha consellería.

Este reconocimiento busca poner en valor las buenas *praxis* sobre aprovisionamiento y manejo del alimento que se vienen haciendo en los comedores de estos centros, pero sin olvidar el margen de mejora que puedan presentar. Por lo tanto, la labor a desarrollar pasará por la introducción de posibles correcciones que se puedan llevar a cabo en cada comedor, atendiendo a sus necesidades individuales y proporcionando las herramientas precisas para corregir las carencias encontradas.

Este procedimiento ha empezado con la puesta en marcha de una auditoría de los cuatro centros. El objetivo es conseguir, por lo menos, un abastecimiento de un 65% de productos de proximidad que provengan, dentro de lo posible, de canales cortos de comercialización. La intención es que en los comedores de los centros de formación agraria se consuman alimentos de productores del entorno. Así, se busca trabajar en coherencia con los fundamentos que se están enseñando en los propios centros de formación, en el sentido de valorar la producción alimentaria gallega e implementar su filosofía de desarrollo sostenible.

Vertebración del territorio

La creación de este tipo de canales cortos supone una apuesta por la viabilidad de las pequeñas y medianas explotaciones en el rural, favoreciendo la cohesión entre estas zonas y las periurbanas y urbanas, lo que facilita la vertebración del territorio; pero

además, este tipo de canales de proximidad tienen asociadas unas tasas bajas de emisiones, a causa de la ausencia de grandes desplazamientos, por lo que generan una menor huella de carbono y menor contaminación.

Además, ofrecen más ventajas, sobre todo por la posibilidad de crear plantaciones o crías a medida para el consumidor final, lo que reduce aún más las pérdidas. Por su parte el consumidor -el personal de los centros en este caso- recibe un producto más fresco y recogido en el punto óptimo de maduración a un coste igual o menor.

Otra de las ventajas que aporta este modelo es la de conservar las variedades tradicionales del territorio, porque estos canales cortos pueden ayudar a dar salida a las producciones que trabajan de manera extensiva o en pastoreo y que apuestan por las razas propias de cada zona. Tal como aseguran desde la *conselleria*, *“esto tiene un impacto muy positivo en la conservación de nuestro patrimonio genético agrario, pero también en la propia formación de los usuarios de los comedores, que acceden de una manera directa a conocer las distintas variedades y sus aprovechamientos. Este proyecto tiene, por lo tanto, una ambición de generar cambios en todos los agentes que implica: productores, distribuidores y consumidores. Procura conseguir un impacto en el territorio económico, social, ambiental y educativo, pero sin perder de vista a propia viabilidad económica de la iniciativa”*.

Noticias Relacionadas

- Menús sostenibles en una jornada celebrada en torno a la alimentación en casas de colonias
- Uno de cada cuatro trabajadores ha reducido sus comidas en la oficina para almorzar en casa
- 'Ecolocal', un sello que nace con la ambición de ser incorporado en las licitaciones públicas
- La preocupación por el despilfarro alimentario, lo más destacado en cuanto a sostenibilidad