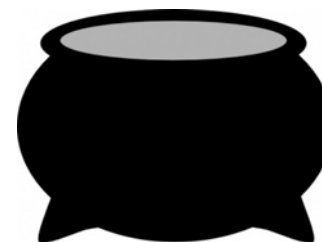


Foro de Agenda 21 de Legazpi

Acta del taller ♦ 26 de abril de 2012



- El Foro de Agenda 21 de Legazpi...
- La participación de un grupo de 3 chavales/as – Estitxu, Asier y Mainer- en representación de los/as escolares que han participado un año más en el programa de Agenda 21 Escolar...
- Y la alimentación sostenible como tema común...



... han sido los ingredientes del taller de hoy.

Un taller que ha resultado muy interesante, lleno de matices y de sabores gracias a una mezcla ¡rica, rica!

1. ¿Cuáles han sido los objetivos del taller?

Siguiendo la trayectoria de los últimos años, hemos querido acercar al Foro de Agenda 21 el trabajo desarrollado por los/as escolares y centros educativos de Legazpi en el marco de la Agenda 21 Escolar, que este año se ha centrado en la **alimentación sostenible**.

Y aprovechando el punto de encuentro, hemos querido:

- **Conocer el trabajo** realizado por los/as jóvenes sobre el tema.
- **Analizar los compromisos** que han adquirido - tanto los/as escolares como el Ayuntamiento-.
- **Reflexionar juntos/as** –Foro y representantes de los centros educativos- en torno a la alimentación sostenible: ¿qué es?, ¿por qué es importante?, ¿cómo la podemos impulsar en Legazpi?...

2. ¿Quiénes hemos participado?

En el "recuento" de hoy, hemos sumado 19 nombres. 19 personas interesadas en la alimentación sostenible, en saber qué trabajo desarrollan los centros educativos de Legazpi a favor del desarrollo sostenible y otra forma de hacer las cosas, en querer dar pasos juntos/as... **19 personas que se merecen un txalo por su compromiso!**

Estitxu Ruiz (Haztegi Ikastola) • Mainer Pagola (Instituto Olazabal) • Asier Paredes (Instituto Olazabal) • Mailo Pinillos (Asociación de comerciantes Ilinti) • Manuel Fernandez (Nagusilan) • Bixente Garmendia • Maite Odriozola (Ikastola Haztegi) • Koro Zabaleta (Instituto Olazabal) • Joxan Auzmendi (Ingurugela de Legazpi) • Arantza Arizmendi (concejala) • Arantxa Lobo (Asociación de Madres y Padres del centro educativo Domingo Agirre) • Oscar Valbuena (concejal) • M^a Pilar Makibar Urizar (Garagune) • Sole Vergara (Garagune) • Mila Adurriaga (Garagune) • Asun Jauregi • Juan Carlos Agirre • Igor Urrate (concejal) • Inma Hernández (técnica de Agenda 21) • Iciar y Zorione (equipo de dinamización de Prometea, SC).

Eskerrik asko guztioi y hoy, sobre todo, a **Estitxu, Asier y Mainer** por ser la voz de ¡más de 892 escolares de Legazpi!



3. ¿Qué contenidos hemos compartido y trabajado?

Primer paso: conocemos el trabajo realizado y los compromisos adquiridos por los centros escolares en torno a la alimentación sostenible

Casi 900 alumnos/as del Instituto Olazabal, de Haztegi Ikastola y del centro educativo Domingo Agirre han participado este año en el programa Agenda 21 Escolar y el tema elegido para el curso 2011-2012: la alimentación sostenible o responsable.

Asier y Mainer (del Instituto Olazabal) y Estitxu (de Haztegi Ikastola) han hecho de portavoces de sus compañeros/as y nos han resumido el trabajo realizado entre todos/as. Además, **antes han hecho evaluación** de en qué medida han cumplido con los compromisos adquiridos en años anteriores 2008-2011 -en torno a los temas de la falta de equidad, los Objetivos del Milenio y la movilidad-.

Les agradecemos su participación en el taller de hoy, porque hace 2 días estuvieron también en el Ayuntamiento con los/as responsables políticos, así que... ¡eskerrik asko por el esfuerzo!

Resumimos a continuación las principales ideas:


¿Qué cuestiones han analizado y estudiado?	¿Cuáles son sus conclusiones?	¿A qué se comprometen?
Alumnos/as del 1^{er} ciclo de Educación Primaria		
<ul style="list-style-type: none"> Alimentación saludable y ejercicio físico. 	<ul style="list-style-type: none"> Comemos poca fruta y verdura. Hacemos poco ejercicio físico. 	<ul style="list-style-type: none"> Nos comprometemos a comer más verdura a la hora de la comida y a llevar fruta para el hamaiketako.
Alumnos/as del 2^o ciclo de Educación Primaria		
<ul style="list-style-type: none"> Modos de alimentación: ¿son de aquí los productos que consumimos? 	<ul style="list-style-type: none"> Las frutas y verduras del mercado son más frescas y saludables. 	<ul style="list-style-type: none"> Compraremos productos locales a baserritarras de aquí.
Alumnos/as del 3^{er} ciclo de Educación Primaria		
<ul style="list-style-type: none"> Formas de producción y consumo de los alimentos y su impacto sobre el paisaje. 	<ul style="list-style-type: none"> La incidencia sobre el paisaje es clara. Y a su vez, el paisaje afecta a nuestra vida, por lo que debemos cuidarlo y protegerlo. 	<ul style="list-style-type: none"> Consumiremos, en lo posible, alimentos de temporada.
Alumnos/as de 1^o y 2^o de Educación Secundaria Obligatoria		
<ul style="list-style-type: none"> Alimentos de temporada, alimentos locales (de aquí) y seguridad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Se venden y consumen productos que no son de temporada; proceden de fuera, con el consiguiente impacto por el transporte. Las etiquetas de los productos no son, en general, claras y comprensibles. 	<ul style="list-style-type: none"> Consumiremos más productos locales. Y nos fijaremos más en las etiquetas de los productos.
Alumnos/as de 3^o y 4^o de Educación Secundaria Obligatoria		
<ul style="list-style-type: none"> El caserío y las nuevas tecnologías. Alimentos transgénicos. 	<ul style="list-style-type: none"> La situación del baserri es preocupante. En general, no sabemos qué comemos (¿son transgénicos los alimentos que consumimos? ¿Es posible saberlo?). Esto genera inseguridad y desconfianza. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuidaremos más del entorno natural y trataremos de consumir más alimentos ecológicos.
Alumnos/as de Bachillerato		
<ul style="list-style-type: none"> Soberanía alimentaria y desarrollo sostenible. 	<ul style="list-style-type: none"> Se está dando una homogeneización de la alimentación. Y por tanto, debemos proteger nuestra producción. 	<ul style="list-style-type: none"> Analizaremos dónde y cómo se producen los alimentos que consumimos, para proteger la producción local.

Desde diferentes miradas y ámbitos han conseguido realizar un análisis completo de la alimentación sostenible. Y además, han asumido compromisos concretos. ¡Muy buen trabajo! Zorionak!

Segundo paso: ¿cuáles son las peticiones o propuestas que los centros escolares lanzan al Ayuntamiento de Legazpi?

En el programa de Agenda 21 Escolar los centros escolares, además de asumir compromisos propios en el tema analizado, lanzan propuestas de acción al Ayuntamiento. En este caso las peticiones –presentadas a los responsables políticos en la reunión mantenida hace 2 días- son las siguientes:


Peticiones o propuestas de acción que el alumnado dirige al Ayuntamiento:

- 
- Que el mercado semanal se haga durante 2 días a la semana y se den facilidades y ayudas a los/as baserritarras para que puedan producir y vender sus productos.
 - Habilitar más espacios para poder hacer ejercicio físico en el Municipio: carriles bici, circuitos para andar en patines, lugares cubiertos para jugar...
 - Ofrecer más información a la persona consumidora sobre las etiquetas de los productos, sobre los productos de temporada y los transgénicos, en una campaña.

Tercer paso: el Foro comenta y felicita el trabajo de los/as escolares

Tras la brillante exposición de Asier, Estitxu y Maider, las personas del Foro han tomado la palabra para comentar y compartir algunas reflexiones bien interesantes:

Comentarios, reflexiones... para compartir:

- 
- **Reflexión del Foro:** sería interesante promover que los servicios de catering que ofrecen las comidas de los centros educativos (en el caso de Legazpi, Auzolagun) compren productos locales.
De hecho, son cada vez más los centros que, desde sus Direcciones, están solicitando que puedan optar a la gestión indirecta del servicio de comedor (que ellos compren los productos, los cocinen...)
A este respecto, Joxan Auzmendi comenta la experiencia de Larrabetzu (Bizkaia), en el que el centro gestiona su propio comedor (apostando por productos locales...), para lo que han tenido que renunciar a la subvención que Gobierno Vasco les ofrecía por la gestión directa (vía catering). Y se citan también otras excepciones como las de Zaldibia, Arrasate o el Instituto de Beasain.
 - **Aportación de Garagune:** en Garagune han analizado antes de este taller las propuestas hechas por los/as escolares. Y siguiendo su ejemplo, han adoptado también algunos compromisos:
 - Tomar más fruta (en zumo, en macedonia...).
 - Comprar en el mercado algunos de los productos para la comida de los martes.
 - Fijarse más en las etiquetas de los productos (caducidad, si tienen o no conservantes...).
 - Tratar de comprar alimentos que no vengan envasados (a más plásticos, ¡más derroche de recursos y más residuos!).
 - No utilizar papel de aluminio para envolver el hamaiketako.
 - Colaborar –si es posible- con el Banco de alimentos.
 - Difundir más la venta de productos de comercio justo que Garagune realiza en el mercado semanal de Legazpi.
 - Buscar más información sobre campañas de apoyo a países en desarrollo en las que puedan colaborar.
 - Visitar el parque de ejercicios para adultos de Zumarraga, para ir cogiendo ideas de cara al que se prevé instalar en Legazpi.

Cuarto paso: ¡Avanzamos! Y en Legazpi, ¿qué ideas, propuestas... podemos desarrollar para promover una alimentación responsable y sostenible?

Responder juntos/as a esta pregunta -¡que no es nada fácil!- ha sido el reto para el Foro en la última parte del taller. Y para hacerlo más sencillo, hemos ido poco a poco:

- En primer lugar, y como punto de partida, entre todos/as hemos enumerado **conceptos que están relacionados** con la alimentación sostenible o responsable.

Conceptos relacionados:



- Productos de temporada, alimentación saludable (pirámide con frutas, verduras y cereales en la base), producción ecológica, producción sin transgénicos, oferta ajustada a las necesidades, aquélla que permite vivir con dignidad a los productores... han sido algunas de las ideas que hemos recogido.

- A continuación, hemos preguntado al Foro por **los argumentos** que, en su opinión, hacen necesario impulsar la alimentación sostenible y responsable.

Argumentos a favor:



- La alimentación sostenible y responsable es mejor para nuestra salud.
- Para ser ciudadanos/as informados sobre lo que comemos y su impacto ambiental, sobre la salud... y poder decidir.
- Por seguridad alimentaria: ¿qué comemos?
- Por justicia social: ¿qué incidencia tiene lo que comemos sobre la justicia y la equidad social?
- La alimentación sostenible y responsable favorece el desarrollo local, el mantenimiento del baserri y del paisaje...

- Y en el último paso, y sobre cartulinas de color que han tratado de emular algunas frutas y verduras, hemos pedido al grupo un último esfuerzo: **¿qué ideas y propuestas de acción podemos impulsar en Legazpi para promover la alimentación sostenible y responsable?**

De forma ordenada, lo vemos a continuación.



¿Qué ideas y propuestas de acción podemos impulsar en Legazpi para promover la alimentación sostenible y responsable?

Idea principal...	... que resume las aportaciones individuales y literales de las personas del Foro:
<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de un plan o programa de municipio para promocionar la alimentación sostenible. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar un plan general de municipio con objetivos, acciones y plazos. (<i>Udal plan orokor bat landu: helburuak, ekintzak, epeak</i>).
<ul style="list-style-type: none"> Dignificar la labor y valor del sector primario por su importancia y como oportunidad de trabajo y de vida: <ul style="list-style-type: none"> - Ofrecer apoyo, ayudas, terrenos... - Organizar visitas in situ a baserri. 	<ul style="list-style-type: none"> Dignificar el trabajo del/la agricultor/a, producir alimentos para la gente es una tarea muy importante y bonita. (<i>Nekazariaren lanbidea duindu, baloratu. Oso lan garrantzitsua da jendearentzako elikagaiak ekoiztea. Lanbide ederra da naturaren taupadek markatutako denboraren baitan bizitzea</i>). No todos podemos ser médicos, ingenieros o economistas. La tierra está baja, pero hay que aprender a agacharse. Como hemos hablado, Telleriarte y Brinkola se están quedando vacíos. Buscar fórmulas para animarlos. A quienes elijan el caserío como profesión ofrecerles apoyo, ayuda para conseguir terrenos... (<i>Baserría lanbide aukeratzen dutenei laguntzak edo lur zatia lortzen lagundu</i>). Acercar las labores del caserío a los/as jóvenes, organizando udalekus, salidas del colegio... (<i>Gazteei baserritarren lanak gerturatu, udalekuak eta klase-irteerak antolatuz</i>).
<ul style="list-style-type: none"> Promoción de los productos locales del baserri, a nivel de: <ul style="list-style-type: none"> - Información de sus características. - Facilidades para la compra-venta: locales, más días de mercado... - Impulso a los grupos de consumo como forma de compra-venta directa. - Comunicación-publicidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Reuniones con baserritarras y jóvenes para impulsar los productos del caserío. Un lugar para vender los productos del baserri. (<i>Baserriko produktuak saltzeko toki bat</i>). Que el mercado semanal se celebre 2 veces a la semana o que los baserritarras tengan un local donde vender sus productos. (<i>Azoka egunak bi izatea edota baserritarrei lokal moduko bat jartzea beraien produktuak saldu ahal izateko</i>). Poner más días de mercado. Habilitar un local para vender productos del caserío. Ceder un local para que los baserritarras puedan vender sus productos. (<i>Baserritarrei produktuak saltzeko lokala utzi</i>). Los/as baserritarras deben decir la verdad y vender sólo lo que ellos/as producen. (<i>Baserritarrek egia esan behar dute eta euren ekoizten dituzten gauzak bakarrik saldu</i>). Hacer campañas mediante vídeos y documentales sobre baserritarras locales y su producción. (<i>Kanpainak egin herriko baserrietako produkzioa erakusten duten bideo eta dokumentalen bidez</i>). Difundir información sobre alimentación y salud y transgénicos. (<i>Informazioa zabaldu: elikadura eta osasuna; transgenikoak</i>). Dar a conocer e impulsar grupos de consumo. (<i>Kontsumo taldeak bultzatu, ezagutzera eman</i>). Impulsar los productos locales. (<i>Bertako produktuak bultzatu</i>).

¿Qué ideas y propuestas de acción podemos impulsar en Legazpi para promover la alimentación sostenible y responsable?

Idea principal...	... que resume las aportaciones individuales y literales de las personas del Foro:
	<ul style="list-style-type: none"> • Publicitar los productos locales. (<i>Bertako produktuak publizitatu</i>). • Posibilitar la compra-venta directa. (<i>Salmenta zuzena ahalbidetu</i>). • Crear un grupo de consumo con personas comprometidas y buscar productor o productores. (<i>Konpromezua duten pertsonekin kontsumo taldea sortu eta ekoizlea edo ekoizleak bilatu</i>). • En la campaña de Navidad de Ilinti contar con productos locales y con sus productores. (<i>Gabonetan Ilinti taldeak antolatutako kanpainak egin arropa eta abarren ordeztako janariekin, eta hauek saltzen dituzten denden partaidetzarekin</i>).
<ul style="list-style-type: none"> • Más y mejor información sobre lo que comemos y su impacto (a nivel de salud, sector primario, paisaje...) para contar con una ciudadanía informada que pueda decidir con criterio: <ul style="list-style-type: none"> - Origen del producto y modo de producción (convencional, ecológica...). - Incidencia de la alimentación sobre la salud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Informar en el punto de venta sobre la procedencia del producto. • Organizar una jornada para promocionar la alimentación sostenible en el Garagune, cocinando con productos ecológicos. • Concienciar más a los/as jóvenes. (<i>Gazteak gehiago kontzientziatu. Behintzat, egungo gazteak geroan izango dituzten haurrak kontzientziatzeko.</i>) • Dar más información sobre los productos. (<i>Produktuei buruz informazio gehiago ematea</i>). • Fijarnos en el modo de producción de los productos antes de comprar. (<i>Produktuak nola ekoiztuta dauden begiratu erosteko momentuan</i>). • Dar información de las ventajas de comer sano y viceversa. • Identificar claramente el origen de los productos del mercado y de las tiendas, así como si han sido producidas de forma ecológica. (<i>Herriko merkatuan eta dendetan produktuen jatorria argi jarri eta era ekologikoan ekoizi badira, identifikatu</i>).
<ul style="list-style-type: none"> • Proteger los suelos de capacidad agrícola y el entorno en general. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteger los suelos fértiles de Legazpi para dedicarlos a la agricultura. (<i>Legazpiko lurzoru emankorrak babestu nekazaritzan erabiltzeko.</i>) • Cuidar el suelo. (<i>Lurra zaindu.</i>) • El cemento no se come. (<i>Porlana ez da jaten.</i>)
<ul style="list-style-type: none"> • Promoción de la agricultura ecológica y de las huertas municipales, huertas en casa... 	<ul style="list-style-type: none"> • Formar a los/as ciudadanos/as en agricultura ecológica y facilitar huertas. • Impulsar huertas municipales en alquiler, dirigiéndolas a personas que quieran hacer agricultura ecológica. (<i>Herri baratzak bultzatu alokairuan; era ekologikoan ekoiztuko duten pertsonengana zuzendu baratza hauek</i>). • Organizar cursos para tener pequeñas "huertas" en casa. Idem. en centros escolares. • Alquilar terrenos para poner huertas. (<i>Baratzak jartzeko lursailak alokatu</i>). • Ofrecer cursos para trabajar la huerta y alquilar huertas (en general, a jubilados...).



Legazpiko Agenda 21 de Legazpi

Guztion partehartzearekin, iraunkortasunaren bidean



¡Casi nada! Una buena cesta de ideas y propuestas a la que dar forma, paso a paso y con el compromiso y ayuda de todos/as. ¡Otro reto más para el Foro de Agenda 21!

Y vosotros/as, como grupo y una vez más... ¡de 10!

4. Finalizamos el taller con 2 notas

Como siempre, sin tiempo para más, hemos terminado el taller con **2 notas** que nos ha apuntado Inma:

- El **concurso de fotografía FOKATU** versa, este año, sobre el tema que hemos trabajado hoy: la alimentación sostenible.
Así que sacad las cámaras y todo vuestro arte y... tenéis hasta el 25 de mayo para presentar vuestras propuestas. Las bases se pueden consultar en el enlace <http://www.legazpiko-udala.info/web/images/Agenda21/FokatuUG2012.pdf>
- Desde Iratzarri, y de la mano de Mila Noguera, se ha creado un grupo de unas 15 personas interesadas en saber más sobre el "**huerto ecológico en el balcón**". El grupo está casi cerrado, pero si alguna persona del Foro estuviera interesada... que pregunte en el Área de Agenda 21 y Desarrollo Sostenible del Ayuntamiento.

¡Y nada más! Con las fiestas de Legazpi casi encima... ¡que las disfrutéis mucho! ¡Nos vemos en mayo!

Eskerrik asko guztioi!