

## Az egészségesebb közétkeztetésért

Franciaországban a közelmúltban jelent meg az a jogszabály, ami az iskolai étkeztetésben követendő táplálkozás-tudományi elveket rögzíti, azaz megszabja azon minőségi követelményeket, amiket a diákok egészséges táplálékkal történő kiszolgálása érdekében be kell tartani. A mezőgazdasági minisztériumhoz köthető joganyag nem jelent újdonságot, hiszen a tárca már hosszú ideje igyekszik különböző kezdeményezésekkel népszerűsíteni, ösztönözni a helyes táplálkozást – elsősorban az iskolai étkeztetésben, de nem csak ott (pl. a biotermékek integrálása a menübe a hét adott napján). Mindenesetre tény, hogy az iskolai étkeztetés alapjaiban befolyásolhatja a későbbi életkorban követendő étkezési szokásokat, amik minden kétséget kizáróan összefüggnek az egyén – és ezen keresztül az egész társadalom – egészségi állapotával. Ezért az iskolai menzák pedagógiai funkciója nem csak vitathatatlan, de a jövő szempontjából hallatlanul fontos is. Nem csak azért, hogy általában jó étkezési szokásokat sajátítsanak el a diákok, hanem amiatt is, hogy megtanuljanak örömmel étkezni, értékelné tudják az ételeket.

Franciaországban naponta hatmillió gyerek (az óvodától a gimnáziumig) étkezik az oktatási intézmények kántinjaiban, ami éves szinten egymilliárd adag ételt jelent. Elgondolkodtató, hogy csak a diákok 51,1%-a találja jónak a menzakeresztet, és minden második úgy érzi, hogy éhes maradt az étkezés végén – ami átlagosan mindössze húsz percig tart. A diákétkeztetés az esetek 68%-ában az intézmény (vagy pl. az őt fenntartó önkormányzat, egyház, stb.) által működtetett saját konyhával és étteremmel történik, míg a fennmaradó részben külső cég szállítja szerződés alapján az ételt.

Bruno Le Maire a rendelet életbe lépése alkalmával adott interjújában (JDD, október 2.) kifejtette, hogy az iskolai étkeztetés nagyon komoly problémája, hogy a táplálkozás-élettani szabályokat szinte senki nem alkalmazta és nem is ellenőrizte eddig, ebben jelent alapvető változást a tárca által kezdeményezett jogszabály. Az ellenőrzések során ügyelni fognak arra, hogy a napi menü valóban tudományos szempontokat is figyelembe véve kerüljön összeállításra mindenütt, több tejterméket és gyümölcsöt kínáljon desszertként, a lehető legkevesebb zsiradékban sült termék (elsősorban sült krumpli) kerüljön a gyerekek elé, és rendszeresen váltakozzanak az adott héten belül a hal- és egyéb húskételek. Mint a miniszter mondta, „*Franciaországnak példát kell mutatnia a világnak az étkezés minőségét tekintve, és ezt a gyerekeknél kell kezdeni*”. A rendelet és a hozzá tartozó végrehajtási utasítás az erre a célra létrehozott munkacsoport (*Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition*, GEMRCN) 2007. május 4-én nyilvánosságra hozott ajánlásain nyugszik, alkalmazásuk 2011. október 1-től kezdve kötelező, de nem csak az iskolákban, hanem a széles értelemezett közétkeztetésben, azaz pl. a hadseregben, a büntetés-végrehajtásban vagy az időotthonokban is. Tartalmát és céljait a következőkben lehet összefoglalni:

- figyelemmel kell kísérni az étkezés struktúrájának változatosságát, aminek alapvetően 4-5 különböző főfogás (heti) egymásutánosságára kell, hogy épüljön,
- biztosítani kell, hogy minden étkezéshez tejtermék is társuljon (a fölmérések szerint a gyerekek 57%-a nem fogyaszt elegendő tejterméket),
- garantálni kell azt a minőségi változatosságot, ami biztosítja a kellő mennyiségű rost- és vasbevitelt a gyerekek számára,
- korlátozni kell a túl zsíros és/vagy cukros ételek gyakoriságát (így 20 étkezésből legföljebb 4 esetben lehetne hasáburgonyát adni),
- biztosítani kell, hogy az alapanyag-beszállítóktól ne érkezzen olyan termék, ahol az adag nagysága nem felel meg az adott korú gyermekeknek ajánlott mennyiségnek,
- korlátozás nélkül kell kínálni kenyeret és vizet,

- ösztönözni kell az évszaknak megfelelő termékek használatát és ezeket jól láthatóan föl kell tüntetni az étlapon.

A szaktárca szerint fontos, hogy a közétkeztetésben is meglegyen a szükséges szakember-utánpótlás, ám – ellentétben a kereskedelmi jellegű vendéglátással – ilyen jellegű szakképzés és bizonyítvány pillanatnyilag nincs Franciaországban, noha mintegy 300 ezer ember dolgozik ezen a területen. Ezért már az idei évtől újra lehetőség van megszerezni a « közétkeztetési dolgozó » szakképesítést, mégpedig az ennek az oktatására (is) szakosodott mezőgazdasági szakképző intézményekben. A képzésre egyelőre négy régióban lehet jelentkezni, az oktatás a minisztérium és a CCC France (Comité de Coordination des Collectivités – önkormányzatok országos koordinációs testülete) együttműködésének köszönhetően valósulhat meg. Egyelőre azok iratkozhatnak be erre a kurzusra, akik már valamilyen szakirányú középfokú végzettséget (pl. élelmiszer-földdolgozó szakmunkás) szereztek.

„Fönnttartható módon, helyi termékeket fogyasztani a kintinban”, azaz közelebb hozni egymáshoz a termelőket és a fogyasztókat – ez az egyik vezérlő elve a nemzeti ételmezési programnak (PNA, Programme national pour l'alimentation). Ehhez elengedhetetlen a helyi és évszakra jellemző termékek nagyobb arányú fölhasználása, mégpedig elsősorban a közétkeztetésben. Azért, hogy a helyi termékek közvetlen beszerzése a kintinok számára teljesen legális lehetőség legyen, egy 2011. augusztus 25-i keltezésű jogszabállyal módosították a közbeszerzési törvényt. Ez lehetővé teszi, hogy a kintinok a beszerzési fölhívásban kritériumként tüntessék föl a közvetlen értékesítést a mezőgazdasági eredetű termékek (alapanyagok) esetében, ami vagy direkt termelői beszállítást, vagy legföljebb egy, a termelő és a kintin közé iktatott szereplőt jelent – de nincs szó továbbra sem a helyi beszállítók preferenciájáról, mivel az ellentétes lenne az uniós közbeszerzési szabályokkal (*« retenir parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. »*.) Számos regionális kezdeményezés is napvilágot látott annak érdekében, hogy minél közelebb kerüljenek egymáshoz a termelők és a fogyasztók, ezen belül pedig a közétkeztetésben dolgozó beszerzők és a termelők, pl. Burgundiában, (Loc'halles Bourgogne), Midi-Pyrénées ([www.offrealimentairemidipyrenees.com](http://www.offrealimentairemidipyrenees.com)) vagy Rhône-Alpes ([www.offrealimentairemidipyrenees.com](http://www.offrealimentairemidipyrenees.com)) régiókban.

A tárca célja, hogy minél több példaértékű, a közvetlen termelői beszállítást támogató projekt lásson napvilágot, ennek érdekében [egy pályázat is megjelent](http://www.alimentation.gouv.fr/pna-appel-projets), az eredményeket a [www.alimentation.gouv.fr/pna-appel-projets](http://www.alimentation.gouv.fr/pna-appel-projets) honlap mutatja be. A helyi termékek közétkeztetésben való fölhasználásáról a <http://alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration> honlap informál.

Ehhez a témához kapcsolódik, de már évek óta napirenden van a biotermékek használata és kínálása a közétkeztetésben. Ezt a törekvést a Grenelle de l'environnement környezetvédelmi törvénycsomag is magába emelte, az állam kötelezettséget vállalt arra, hogy 2012-től az évszaknak megfelelő, a kis környezetterheléssel járó, a minőségi árujelzővel ellátott termékek és a biotermékek egyenként 20-20%-os arányban szerepelni fognak az étlapokon. A biotermékek használatát több (jellemzően Zöld vezetésű) önkormányzat már évekkorábban kitűzte, most viszont a szaktárca és az Agence Bio a biotermelők országos szövetségével együttműködve próbálja elősegíteni a biotermékek használatát a közétkeztetésben ([www.restaurationbio.org](http://www.restaurationbio.org)). További jó példák a biotermékek fölhasználására az iskolai kintinokban a szaktárca honlapjáról:

- ▶ [Manger bio et local à la cantine de Bagneux](#)

- ▶ [Le cas de Lons-le-Saunier](#)
- ▶ [Les cantines bio du 5ème arrondissement de Paris](#)
- ▶ [« Les 10 commandements d'un chef engagé »](#)

A szaktárca szóhasználatával kapcsolatos munkacsoportjában is részt vevő országos közétkeztetési szakszervezet (Syndicat National de la Restauration Collective, SNRC) a túlzott sófogyasztásra kívánja a figyelmet fölhívni olyan módon, hogy évente egy nap – az idén október 6-án – a hozzá tartozó étkezőkben nem tesznek sótartót az asztalra – az akció célközönsége egymillió főt jelent!

Kapcsolódó anyagok:

**A vonatkozó jogszabály a Journal Officiel-ben**

[Restauration collective - Règles nutritionnelles \(PDF - 128.4 kb\)](#)

[Restauration collective - Règles nutritionnelles \(II\) \(PDF - 116.6 kb\)](#)

**Somogyi Norbert mezőgazdasági és Tét-attasé**