



Viernes, 2 de diciembre de 2016

NOTA DE PRENSA

68 colegios de la Comunidad Valenciana secundan el llamamiento de la Mensa Cívica en su campaña "Descubre las Legumbres"

Los comedores de cerca de 170 colegios de 11 provincias españolas han sido protagonistas en la semana del 28 de noviembre al 2 de diciembre de la campaña "Descubre las legumbres", que ha llegado a 68 colegios de la Comunidad Valenciana gracias a la implicación de las empresas de *catering* Cuinatur y Catering Mendoza.

Esta campaña ha conseguido que más de 27.000 escolares en España hayan comido al menos una o dos veces legumbres en el menú del comedor escolar como muestra de adhesión a una política de apoyo a una comida saludable y sostenible, con honda raigambre en la tradición alimentaria de los países mediterráneos. La campaña ha sido impulsada por la Asociación Mensa Cívica que reúne a más de 50 entidades económicas, sociales y profesionales ligadas a la comida sostenible, entre ellas, el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) y la Fundación José Navarro para el fomento de la alimentación inteligente que son socios fundadores.

La Mensa Cívica colabora como parte interesada, junto a la Unión Europea, para confeccionar un Pliego de Compras Verdes de alimentos y servicios de *catering* de las administraciones públicas de la UE. Esta campaña sobre las legumbres forma parte de las buenas prácticas para favorecer un giro del sistema alimentario europeo hacia la sostenibilidad.

"La campaña de las legumbres que hemos desplegado se ha realizado con el ánimo de quedarse y superarse anualmente, como práctica regular", ha declarado Jorge Hernández, presidente de la Mensa Cívica. "Estamos por la labor de promover un consumo de legumbres diversificadas y de nuestro entorno nacional. Y vamos a estimular que en los Pliegos de Condiciones se promocióne la biodiversidad, saludabilidad y diversidad legumbrista de España, donde existen varias denominaciones de origen y algunas legumbres ecológicas. Un país que ha visto reducir su superficie productiva de 270.000 ha a poco más de 68.000 ha y que importa más del doble de lo que se produce en España. Ello repercute en que debemos sustituir las legumbres y leguminosas con abonos nitrogenados para la agricultura, con un incremento de los niveles de nitratos y nitritos de nuestros suelos y aguas".

Europa y España, en particular, son sumamente deficitarias en proteínas. Se importan cantidades masivas de soja transgénica americana para alimentar a una ganadería intensivista, fuertemente medicada y con importantes deyecciones, con negativas repercusiones para la salud pública y el medio ambiente (tanto en origen como en destino). Asimismo España se ha convertido en importadora neta de legumbres, en

detrimiento de la histórica producción nacional y de la calidad. Todo ello origina un fuerte desnivel entre la producción exterior y el consumo interior que aumenta los niveles de inseguridad alimentaria y la propia sostenibilidad planetaria (viajes *milkilométricos*, depredación de recursos naturales del modelo intensivista hipercárnico, contaminación con herbicidas en el suelo y del agua derivado de la producción de soja transgénica y glifosato). Asimismo supone un impedimento para el verdeo de nuestra agricultura y la PAC, con leguminosas que puedan tener un efecto positivo ambiental y de algunos niveles de economía circular de nuestro país, beneficiosos en épocas de crisis. *"En estos momentos la Europa central se prepara la producción interna de soja no transgénica, mientras que en España y los países mediterráneos vemos más conveniente el impulso de la tradición legumbrista. No hay una sola Europa, sino varias respuestas europeas a un problema común"*, señala Hernández.

En el año 2016 la Mensa Cívica, junto a la Asociación Española de Leguminosas y el Consejo General de Dietistas y Nutricionistas, ha realizado diversos actos donde se ha remarcado el efecto saludable de un consumo continuado de legumbres, junto a una reducción moderada del consumo de alimentos de origen animal, regresando a los parámetros de nuestra dieta mediterránea, más saludable y adaptada a nuestro entorno y nuestra propia cultura. El consumo continuado de legumbres podría ayudar a reducir la diabetes, la obesidad, los niveles de ácido úrico y mejorar el tracto intestinal.

En algunos de los colegios que han realizado la campaña, que coincide con el Año Internacional de las Legumbres 2016 de la FAO, se han realizado actividades didácticas para los escolares, acompañadas de una ficha didáctica, un folleto explicativo de la campaña y unas láminas para escolares que se pueden descargar libremente en internet.

- Ficha Didáctica de la actividad para profesores: <http://mensacivica.com/wp-content/uploads/2016/10/Ficha-didactica-descubriendo-legumbres.pdf>
- Folleto explicativo de la problemática de las legumbres, leguminosas y la proteína en general en España (Profesores y público interesado): <http://mensacivica.com/wp-content/uploads/2016/11/Legumbres-2016.pdf>
- Láminas para los escolares: <http://mensacivica.com/wp-content/uploads/2016/10/Laminas-Campana-Legumbres-2016.pdf>

CONTACTO PARA PRENSA

Félix Segarra

Gerente de Cuinatur, empresa de catering que ha participado en la campaña

675 55 75 11