

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

**DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL**

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

La consejera Elizalde avanza los ejes de un programa de alimentación saludable y sostenible basada en la producción local y ecológica de Navarra

Se está desarrollando con el apoyo de la sociedad pública INTIA, en colaboración con los departamentos de Educación y Salud

Miércoles, 16 de mayo de 2018

El Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración local impulsa, con el apoyo de la sociedad pública INTIA, un programa de alimentación saludable y sostenible basada en la producción local y ecológica de Navarra. El programa se concretará en una hoja de ruta de actuación interinstitucional de alimentación saludable y de introducción de alimentos locales y ecológicos en la restauración colectiva, en colaboración con los departamentos de Educación y Salud.



II Parlamento sobre Soberanía Alimentaria en el Parlamento de Navarra.

La consejera Elizalde trasladó los avances realizados en el marco del II Parlamento sobre Soberanía Alimentaria celebrado el martes en la sede del Parlamento de Navarra y que se centró en los avances hacia la gobernanza local y la igualdad de género. La sesión se enmarca en la iniciativa *Parlamento Abierto*, un programa ideado para dar cauce a la discusión de iniciativas ciudadanas de interés social.

Este innovador programa se caracteriza por su carácter integral y transversal, e incide con especial relevancia en la reactivación del sector primario aumentando el valor añadido para los agricultores navarros, relocalizando la producción y consumo de alimentos, valorizando los recursos territoriales e incrementando la rentabilidad.

El proyecto promueve un desarrollo rural sostenible, tanto desde la perspectiva medioambiental por empleo de sistemas agrarios respetuosos con el medio, como en generación de riqueza en las zonas rurales potenciando el consumo local, lo que equivaldría a la creación de puestos de trabajo para realizar la actividades de transformación, comercialización y venta directa.

Lo anterior lleva a favorecer y potenciar el desarrollo de la

producción local y/o ecológica y a realizar una promoción del consumo de productos de temporada incorporándolos a la dieta ordinaria, por ejemplo, en comedores públicos. En este sentido, desde el Departamento de Educación se está estudiando la posibilidad de incluir en la próxima licitación de comedores escolares comarcales para el curso 2020-21 cuestiones relativas a alimentación saludable, productos de proximidad, productos ecológicos, menús, etc.

El programa tiene vocación pedagógica. Fomenta una mejora de la salud a través del consumo habitual de productos locales, de calidad, frescos, ecológicos y variados de temporada, de forma que el tejido agroalimentario navarro se vea también favorecido.

Este proyecto busca también la sensibilización en criterios de responsabilidad social y la visibilización de un sector comprometido con la producción de calidad, con el territorio y la sostenibilidad. En este punto, se enmarca la lucha contra el cambio climático, mediante la promoción de una agricultura local respetuosa con el medio ambiente, relocalizando la producción y el consumo y reduciendo las emisiones de gas de efecto invernadero.

Estrategia 2020 y fomento de los productos de la explotación agraria

La Estrategia Europa 2020 subraya entre sus ejes la contratación pública por su relevancia a la hora de promover un mercado más competitivo, facilitando la participación de las PYMES en la contratación pública y utilizando la contratación pública como un instrumento en las políticas sociales, de igualdad de género, ambientales o de innovación.

Se siguen las prioridades recogidas en el [Reglamento 1305/2013 de Desarrollo Rural](#), que recoge igualmente medidas de apoyo a agriculturas locales, entre las que cabe destacar el fomento de la organización de la cadena alimentaria, incluyendo la transformación y comercialización de los productos, el bienestar animal y la gestión de riesgos en el sector agrario.

La citada norma comunitaria hace hincapié en la mejora de la competitividad de los productores primarios integrándolos mejor en la cadena agroalimentaria a través de regímenes de calidad, añadiendo valor a los productos agrícolas, promocionándolos en mercados locales y en circuitos de distribución cortos, impulsando agrupaciones y organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales.

Desde el Departamento se fija como eje de actuación el apoyo y fomento de los productos ligados a la explotación agraria (PLEA), es decir, el modelo productor elaborador y comercializador en venta directa o circuitos cortos de comercialización.

Para ello se desarrollará la Ley de venta directa de Navarra, procediéndose a profundización en la identificación y condicionado que debe cumplir un producto ligado a la explotación agraria para la venta directa con o sin transformación, permitiendo asignar al productor el valor añadido de la transformación y comercialización.

También se diseñará una campaña de promoción y difusión, aumentando la oferta gastronómica disponible en Navarra de cara a reforzar, entre otras, la estrategia de turismo & gastronomía.

Por otra parte se reforzará los atributos de biodiversidad, sostenibilidad y especificidad, en los productos navarros. El objetivo es crear nuevas oportunidades de negocio para agricultores/as y ganaderos/as que permitan valorizar producciones singulares de productos que son patrimonio genético o cultural.

Navarra cuenta con razas ganaderas y variedades vegetales que son patrimonio cultural y que contribuyen al mantenimiento de la población en zonas desfavorecidas y permiten una mejor gestión, conservación y cuidado del paisaje. Las producciones con atributos de especificidad como, la raza Betizu, la pocha de Sangüesa, el ajo de Falces, el melocotón de Sartaguda, la patata del Pirineo, la jaca navarra o el tomate feo de Tudela.