

NYE FORSKNINGRESULTATER:

Økologisk skolemad giver sundere børn

En ny undersøgelse fastslår at, økologisk skolemad går hånd i hånd med en sundere kostsammensætning og sundere spisevaner.

Skoler med en økologisk madordning serverer mere frugt, grønt og fuldkornsprodukter end ordninger baseret på konventionel kost, og eleverne lærer om sund mad og madlavning. Det viser en undersøgelse fra Aalborg Universitet, som bliver offentliggjort på den internationale IPOPY konference om økologisk mad til ungdommen i Oslo i dag.

- Skolerne lægger jo ikke om til økologi blot for at kunne servere økologiske pomfritter i stedet for almindelige pomfritter. Vi ved fra flere undersøgelser, at forbrugerne ser økologi og sundhed som to sider af samme sag. Det samme gælder, når skolebestyrelsen og skolekantine sætter fokus på skolemaden. Hvad enten de gør det ud fra det udgangspunkt, at der skal være en mad og måltidspolitik, eller at de gerne vil have en økologisk madordning, så følger den anden del ofte helt naturligt med, siger professor og projektleder Bent Egberg Mikkelsen fra Aalborg Universitet.

Undersøgelsen viser, at skoler med en økologisk madordning har øget deres udbud af frugt, grønt og fuldkornsprodukter mere over de seneste fem år sammenlignet med de ordninger, hvor der ikke er økologi på menukortet.

Økologi fremmer sundere spisning

Resultaterne viser tillige, at hele 80 procent af de økologiske skoler har vedtaget en mad og måltidspolitik, mens kun 57 procent af de ikke-økologiske skoler har en sådan politik. Økologiske skoler viser sig også at være mere aktive i at integrere politikken i pædagogiske aktiviteter. Næsten 70 procent af de økologiske skoler involverer deres mad og måltidspolitik i undervisningen, mens det samme gælder for omkring 35 procent af de ikke-økologiske skoler.

- Økologi er en rigtig god indgangsdør til at fremme sundere spisning, da skoler med en økologisk madordning ofte bliver tvunget til at forholde sig kritisk til, hvad de serverer for børn i frokostpausen og ofte er bedre til at inddrage ernæringen i undervisningen. Mange overser, at det ikke alene handler om blot at servere mad, men i høj grad også om aktiv læring. Skolen er jo det mest centrale sted for børns og unges læring og den læring skabes bedst gennem læringsoplevelser, hvor børnene selv har 'fingrene nede i suppen', siger Bent Egberg Mikkelsen.

De fleste økologiske skoler har skolekantiner med faciliteter til at sidde ned og med et separat køkken, mens kun 32 procent af de ikke-økologiske skoler har kantiner.

Tag politisk ansvar for skolemaden

Ifølge Bent Egberg Mikkelsen opstår de økologiske madordninger oftest som følge af, at kommunen ønsker at sætte sund mad eller økologi på dagsordenen i skolerne. Derfor er det vigtigt, at der bliver taget politisk ansvar for at fremme sundere spisning.

- I skoleårene opbygges børnenes sundhedsrelaterede adfærd, og der er en stor samfundsmæssig gevinst i at lægge grundlaget for sunde spisevaner og dermed også forebygge de livsstilssygdomme, som samfundet kæmper med i dag. Derfor bør regeringen ikke tøve med at opsætte realistiske målsætninger for en

national indsats, der kan følges op af kommunale politikker, siger Dorte Ruge, projektleder for Økologisk Landsforenings projekt om økologi i skolemaden.

Hun foreslår, at der afsættes lettilgængelige puljer med midler, der kan anvendes til over en årrække at fremme udbredelse af modellen med køkken, kok og kantine - og udvikle indsatsen for en ny madkultur, der inddrager eleverne aktivt.

Mere om undersøgelsen

I undersøgelsen medvirker 19 skoler med økologiske madordninger og 59 skoler med konventionelle madordninger. Undersøgelsen er foretaget af ph.d.-studerende Chen He og professor Bent Egberg Mikkelsen i et samarbejde, der involverer Fødevareinstituttet på DTU og Aalborg Universitet. Undersøgelsen er en del af det internationale forskningsprojekt POPY/CoreOrganic om økologisk skolemad. Undersøgelsens resultater kan ses her:

http://orgprints.org/17422/1/Organic_school_food_policies_are_supportive_for_healthier_eating_behaviors_%282%29.pdf

Øko-kantiner gør også medarbejdere sundere

En tilsvarende undersøgelse blandt 526 arbejdskantiner viser, at maden i de økologiske arbejdskantiner også er sundere end i almindelige kantiner. Forklaringen er ikke alene flere grove grøntsager og mere frugt, men også holdning og mere uddannelse hos personalet, der gør dem mere bevidste om madens ernæringsmæssige sammensætning. Undersøgelsens resultater kan ses her:

<http://www.dfvf.dk/Default.aspx?ID=12853>

For yderligere info:

Dorte Ruge, projektleder i Økologisk Landsforening, 28 90 90 56, dr@okologi.dk

Bent Egberg Mikkelsen, professor ved Aalborg Universitet, 25 38 43 66, bemi@plan.aau.dk