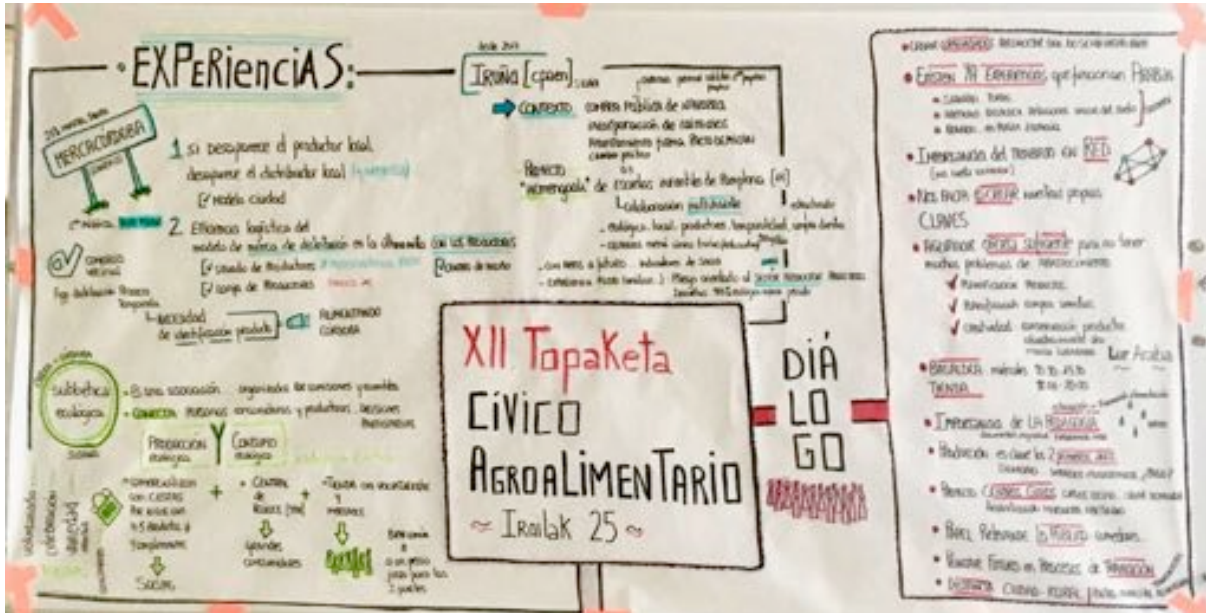




## ELIKADURAREN XII. GIZARTE TOPAKETAREN JARDUNALDI-LANTEGIA



# Gako batzuk

2018ko irailaren 25ean egin zen, 17:30etik 20:00etara.  
Gasteizko Aldabeko gizarte etxeko erabilera askotariko aretoan.

Elikaduraren XII. Gizarte Topaketaren barruan, 2018ko irailaren 25ean jardunaldi-lantegi bat egin genuen; Araban sektorean inplikaturako **30 pertsona eta entitate bildu ginen**.

Zehazki, lehen sektoreko ordezkariak -UAGA eta Bionekazaritzako 5 ekoizle eta teknikari- eta eraldaketaren sektorekoak izan ziren. Baita administrazioetatik -Arabako Foru Aldundia eta Gasteizko Udala- eta beste entitate batzuetatik -HAZI, EHU eta Slow Food Araba- etorritakoak ere. Horietaz gain, "0 km" filosofiari jarraitzen dioten jatetxeetako 3 sukalde buruk eta eskolako jantokietan elikadura eredu berria sartu nahi duten guraso elkarteetako beste 3 ordezkari hartu zuten parte.

**"Posible al da tokiko ekoizpena eta kontsumoa lotzea? Teoriatik... praktikara!"** izenburuaren pean, eta Aitor Buendía —"La ruta slow" saioko esataria, eta 2017ko Euskadiko Gastronomia sariaren irabazlea— dinamizatzaile zelarik, tokiko ekoizpena eta kontsumoa uztartzeko formulai buruz hausnartzeko lantegia egin zen.



Bi zatitan banatu zen jardunaldia:

- Lehenengoan, tokiko ekoizpena eta kontsumoa lotzen saiatzeko 3 esperientzia esanguratsu aurkeztu ziren.
- Bigarreanean, lasai hitz egin genuen Arabako benetako praktikari buruz, aurrerapausoak eta erronka hurbilenak aztertuz.

Agiri honetan, parte-hartzaileek partekatzen dituzten gako nagusiak bildu dira, bereziki bigarren zatian azaldutakoak.

## Esperientziak

Hiru esperientzia hauek ezagutu ditugu jardunaldi-lantegian, eta horiek izan dira hizpide ondorengo solasaldian:

- **Alimentando Córdoba.** Mercacórdoba azokako proiektuen arloko teknikari Gonzalo Pérez Alcalák Kordoba hiriak elikadura sistema bidezkoagoak, erresilienteagoak eta iraunkorragoak garatzeko hartutako konpromisoa azaldu digu, hango udala Milango Itunari atxiki baitzaio.

Konpromisoa hainbat jarduera-ildotan gauzatzen ari da, besteak beste, banaketa eta merkaturatzea lagunduz. Mercacórdobak, kapital publikoko enpresa den aldetik, hamarkada bat baino gehiago darama tokiko produktua merkaturatzen eta tokiko janari-denda txikiei laguntzeko ekimenak bultzatzen. Izan ere, bien etorkizuna estuki lotuta dagoelako uste sendoa dute, "tokiko ekoizlea desagertzen bada tokiko banatzailea desagertzen delako, eta alderantziz".

Gaur egun, Mercacórdoba "Central de Acopio" proiektua garatzen ari da, beste eragile batzuekin batera, alegia, ekoizleak berak eta ekoizleak eta txikizkariak elkarren artean artikulatzeko espazioa.

- **Asociación Subbética Ecológica.** Elkartearen bazkide, ekoizle eta zuzendaritza-batzordeko kide Susana Pérez-Caminok azaldu digunez, Subbética Ecológica elkarteak Cabran (Kordoba) sortu zen, 2009an, ekoizle ekologikoak eta kontsumitzaileak konektatu eta biltzeko xedez, eta ekoizpen eta kontsumo ekologikoa eta lokala sustatzearen.

Geroztik, elkarteak printzipio eta balio hauek lantzen dihardu: osasuna; lankidetzaz; ekologia; konfiantza; prezio egonkor, bidezko, duin eta espekulaziozkoak ez direnak, eta partaidetza. Gaur egun, 450 familia eta entitate bako gehiagok osatzen dute Subbética Ecológica, eta estatuan Guztien Ongiaren Balantzea egin eta ikuskatu duen lehen nekazaritza antolakundea da.

Susanak azaldu duenez, ekoizleak tokiko kontsumitzaileekin konektatzeko hiru bide dute:

- 4-5 jaki ezberdin eta beste produktu osagarri batzuk dituzten saskiak kiloka merkaturatzea, bazkideentzat.
- Eskaren zentrala, kontsumitzaile handientzat, hau da, jatetxe edo saltoki tradizional txikientzat.
- Denda propioa eta tokiko azokak, publiko orokorarentzat.

- **Eskola jantokiak Iruñeko haur-eskola publikoetan: "Hemengoak" proiektua.** NNPEK-Nafarroako Nekazaritzako Produkzio Ekologikoaren Kontseiluko kide Silvia Larrañetak proiektu horren gako nagusiak argitu dizkigu.

"Hemengoak" INTIA Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias enpresak koordinatzen du, beste agente batzuen lankidetzaz: NNPEK, Menjadores Ecologics elkarte eta beste. Helburua da Iruñeko haur eskola publikoetako jantokietara doazen umeei inguruan ekoiztutako janari ekologikoak kontsumitzea eta nekazariei lekua ematea.

Pixkanaka haur eskoletan elikadura eredu berria ezartzeko lanean ari dira, pedagogia eta elikadura barne hartzen dituen ikuspuntu integral batetik.





Prozesuan zenbait alderdik izan duten garrantzia azpimarratu du Silviak:

- Iruñeko Udalaren konpromiso politikoa, Milango Ituna sinatu baitu.
- Nafarroan erosketa publiko berdea garatu izana; aztertzen ari garen alorrean, ekoizleei bideratutako baldintza-agiriak landu dituzte, azpi-multzoak eta bidezko prezioak eskainiz.
- Proiektu pilotu bat abian jarri izana bi haur eskolatan; horrek errepikatzeko eta hiriko gainerako 11 eskola publikoetara eramateko bide emango du.

## Solasaldi irekia

Aitor Buendíak gidatu du bertaratuen arteko solasa, galdera hau abiapuntutzat hartuta:

Nola lor daiteke Araban ekoizpen arloak benetako harreman eraginkorrak lotzea hiri ingurunearekin, 0 kilometroko elikaduran, tokiko kontsumoan eta sasoiko produktuetan oinarritutako logika bati jarraituz?

Ekarpen hauek izan dira hausnarketa lasaiaren emaitza:

- Araban badira **funtzionatzen duten esperientzia txikiak**:
  - Slow food filosofiari jarraitzen dioten jatetxeak, hala nola Sukalki (Gasteiz), Urgora (Torre) eta Villa Lucía (Guardia).
  - Basaldea proiektua, tokiko ekoizpen ekologikoari eta merkaturatzeari lotua -Abetxukun denda berria du-.
- Aurrera egiteko, ordea, lurralde gisa **geure gakoak elkarrekin sortu eta moldatu** behar ditugu.
- **Sareko lana da gakoa**: Arabako ekoizleoi izugarri kostatzen zaigu lankidetzan aritzea eta elkarrekin lan egitea. Erlazioa duten beste agente batzuekin, berriz, sortzen ari dira aliantzak: sukaldariak, elikagaien eraldatzaileak...
- **Eskaera etengabe lantzea** ere garrantzitsua da: pedagogia, sentsibilizazioa eta prestakuntza. Zeharkako gaia da, esperientzia eta proiektu sendo guztietan agertzen dena.



- Eskaera lantzeaz gain, **lan egin behar da eskaintza** handitzeko eta eskaerari egokitzeko. Gertuko ingurunean ari diren ekoizleak dira kate osoaren oinarria.
- Lankidetzak **eskaintza nahikoa** metatzea ahalbidetuko du, hornikuntza arazoak eragozteko, neurri hauen bidez:
  - Elikagaien produkzioa planifikatzea.
  - Haziak elkarrekin erostea.
  - Ordezko irtenbideak bilatzea, esate baterako, elikagaiak kontserbatzeko -Lur Araba proiektua-.
- Eskaintza nahikoa sortzeari dagokionez, bada beste lurralde batzuetan funtzionatu duen ekimen bat: **pilaketa-zentrala**. Figura garrantzitsua da eskaintza batzeko lana operatiboa izan dadin. Merca-ren egitekoa ere funtsezkoa izan daiteke tokiko banaketarako eta ekoizpena saltoki txikiekin lotzeko.
- **Administrazio publikoak** egiteko nabarmena du hainbat arlotan:
  - Tokiko ekoizpena eta kontsumoa lotzeko baldintza egokiak sortzea, zenbait tresna baliatuz: erosketak publiko berdea, jantoki kolektiboak, udal azokak, txikizkako azoka...
  - Zerbitzu ekosistemikoak eta ingurunea errespetatzen duen nekazaritzaren egitekoa ere aztertu beharko lirateke.
- Nolanahi ere, eta katearen oinarria denez ekoizpenak duen garrantzia kontuan izanik, beharrezkoak dira **ekoizpen sektorearen inplikazioa eta lidergoa**.
- Araban **hiria eta landa urrun daude elkarrengandik**. Konektatzeko esperientziak eta saiakerak egin dira, baina ez dira gehiengoa. Horretan lan egiteko modu bat izan daiteke tokiko elikadura sustatzeko udal politikak eta estrategiak diseinatzea, edo janari edo produktu jakin bat sustatzeko komunitateak eratzea.

## Eskerrik asko!

Mila esker zuen inplikazioaz eta partaidetzaz Elikaduraren XII. Gizarte Topaketaren barruko jardunaldi-lantegi hau egitea ahalbidetu duzuenoi.

Plazera izan da!