

Jardunaldia

Parte hartzaileak

Jardunaldian gaien interesatutako **30 pertsona eta erakunde inguruk** parte hartu dute. Zehazki, honakoak bertaratu dira saiora: hainbat erakunde -Bioalai, Bionekazaritza, ENEEK, FOPE-Neiker, Basaldea – Vitoria-Gasteizko Udala, IGI, Garbinguru, Gasteiz On, Huerta La Esmeralda, Sustraiak Habitat Design eta Artepan; eta baita norbanako talde bat ere –udalerriko nekazari bat, merkatari bat, ostalari bat eta hiru herritar-.

Azken batean talde anitza bildu da, gidaritza lanak “La ruta slow”-ko kide den eta 2017 Euskadi Gastronomía saria jasotako **Aitor Buendiak** egin dituelarik.



Egitura

Egituren dagokionean, jardunaldiak **2 atal** desberdin izan ditu:

- Lehenengo atalean, gaiari lotutako 2 esperientzia aurkeztu dira: Ekoalde, Nafarroako elikagai ekologikoak; eta Sareko, Donostian garatutako proiektu pilotua.
- Bigarren atalean gaiaren inguruko, eta antzeko egitasmoak Vitoria-Gasteizen eta Arabako Lautadan sustatzeko aukeren inguruko **elkarrizketa irekia** eman da.

Horren guztiaren xehetasunak jarraian jaso dira.



Esperientziak

Ekoalde

Ainara Morenok -Nafarroako Nekazal Produkzio Ekologikoaren Kontseilua- eta Hasier Iratzokik -EKOALDE Elkarteko koordinatzailea (www.ekoalde.org)-, "Nafarroako elikagai ekologikoen pilaketa zentrua, merkaturatzeko kanal laburretarako" proiektuaren gako nagusiak azaldu dituzte.



Nafarroan proiektuaren **aldeko testuinguru** bat zegoela ikusita –elikagai ekologikoen ekoizpen eta kontsumoaren hazkundera, eta borondate politikoa-, elikagai ekologikoen ekoizleen eskari garrantzitsu bati heltzea erabaki zuten: banaketa eta merkaturatzea, banakako kanalak erabili gabe.

Horrela, eta FEADER europar dirulaguntzak baliatuz, honako **helburuen** inguruko lanketa abiatu zen:

- Elikagai ekologikoen ekoizpena, eta elikagai horien banaketarako antolakuntza lankidetzat sustatzea. Eskaintza berrmatzea (kanal berriak).
- Elikagai ekologikoen logistika eta banaketa kanal laburren bitartez ahalbidetuko duen azpiegitura bat sortzea, ekoizleek kudeatuta.
- Eskariari erantzun ematea (kanal zuzena): kontsumitzaile eta kolektibitateentzat erreferentzia izatea.
- Esperientzia partekatzea eta hedatzea.

Urtebeteko prozesuaren ondoren –fase desberdinak barne: entzutea, diseinua eta alderatzea, eta martxan jartzea-, **2019. urtean sortu zen Ekoalde.**

Gaur egun Ekoalden biltzen dira Nafarroako zonalde desberdinetako elikagai desberdinen 57 ekoizle; eta kontsumitzaile-kolektibitate handiak, hala nola: dendak, kontsumo taldeak, elkarteak eta Iruñeko haurreskolak –haurreskoletako jantokietako elikagaien horniketa arautzen duen lehiaketa publikoan, kudeaketa eta logistikaren atalaren esleipendun izan ondoren-.

Pilaketa-zentral modura, bere **oinarrizko funtzionamendua** honela laburbildu daiteke:

- Astelehenero ekoizleek Ekoalderen webgunean jakitera ematen dute aste horretako elikagai ekologikoen eskaintza, eta dagokien prezioa.
- Astean zehar –ostiralera arte-, bazkide kontsumitzaileek bere eskariak egiten dituzte.
- Hurrengo astearen hasieran eskari horien garraioa eta banaketa egiten da.

Hala ere, martxan jarri zenetik **prozesua etengabe hobetzeko** lanetan dabilta, honakoak lortzeko helburuz:

- Prozesua estandarizatu eta bere eraginkortasuna hobetzea.
- Prezio justua: gaur egungo sisteman, azken prezioan Ekoalderen zerbitzuagatik portzentai bat barneratzen da.
- Epeak zaintzea –oraingoz entregak astean behin egiten dira-.
- Ekoizpen- eta salmenta-kopuruak pixkanaka handitzea. Urte osorako elikagailen plangintza bat osatzea da erronka.
- Ekoalderen irizpideak garatzea, honakoen inguruan: gardentasuna, stock-ak ez erostea...

Sareko_esperientzia pilotua

Xabier Lejarzegik -ENEEK Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluko zuzendaria-, Donostia inguruan garatzen ari den esperientzia pilotua aurkeztu digu: **Sareko: baseritik sukaldera. Harreman sarea.**



Berak azaldu duenez, Sareko –www.sareko.eus- ekoizleetatik sortu zen-; eta gaur egun Biolur –Gipuzkoako nekazaritza ekologikoaren aldeko elkarte- eta ENEEK dira sustatzaileak. Sarekoren helburu nagusia ekoizleen eta ostalaritza sektore profesionalaren –jatetxeak eta kolektibitateak- arteko harremanak erraztea da, tokiko elikagai ekologikoen kalitatezko hornidura bermatzeko. Modu horretan, Sarekok banaketa- eta merkaturatze-arloei erantzun bat ematen die, ekoizleak elikagaien

ekoizpenean nagusiki fokatu daitezkeelarik; horrek lehen sektorearen jarduera bokazio berrientzat erakargarri egiten laguntzen du.

Horretarako, Sarekok kudeaketa tresna bat garatu du; tresna horrek zera **eskaintzen** du:

- **Koordinazioa**, ekoizleen eta kolektibitateen –kontsumitzaile taldeak eta proiektu pilotuan parte hartzen duten 21 jatetxeak- artean. Plataformak entrega-puntuak, logistika eta egindako kilometroak eta beste hainbat kontu koordinatzea ahalbidetzen du.
- **Komunikazioa** eta harremanak, ekoizleen eta kontsumitzaileen artean; “elkarri aurpegiak jarri eta ate irekien jardunaldiak antolatzen ditugu”. Horrez gain, parte hartzen duten jatetxeei egitasmoaren parte direla adierazteko bereizgarri bat ematen zaie.
- **Kudeaketa**. Plataforma/webgunean eskuragarri dauden elikagai ekologikoen katalogoa ageri da, eta astero ekoizleen eta kontsumitzaileen arteko harremana ematen da (plataforman erabiltzaile gisara izena emanda). Horrela, ekoizleak elikagai bakoitzetik eskain dezakeen kopurua eta prezioa zehazten ditu; eta kontsumitzaileak eskaera egiten du.

Horrek guztiak funtziona dezan, Sarekok bere erabiltzaileei **konpromisoa** eskatzen die; konpromiso hori jatetxearen eta ekoizlearen arteko akordio bat sinatuz ofizialtzen da, nahiz eta ez den eskusibotasunik eskatzen –ez alde batetik ezta bestetik ere-.

Hasierako fase hau garatzeko, Biolurrek eta ENEEKek proiektu berritzaile izateagatik finantziario berezia hartu dute; horretaz gain, nekazaritzako elikagaien banaketarako gaiak ikertzen dituen EHUko pertsona baten laguntza ere jaso dute.



Elkarrizketa irekia

Ekoalde eta Sareko esperientziek inspiratuta, eta Aitor Buendiak gidatuta, jardunaldian parte hartu duten pertsonen honako gaien inguruan hausnartu eta hitz egin dute:

- **Guzti honen** gakoa tokiko elikagai ekologikoak baloratu eta bilatu, eta horretarako dauden zailtasunei modu kolektiboan aurre egiten saiatzen diren **pertsonen bultzadan dago.**
- **Banaketaren gaia konplexua da, eta alde guztien esfortzua eta konpromisoa eskatzen ditu.** Esate baterako, gaur egun jatetxeak bere eskaerak aurrerapen gutxirekin egiten ohituak daude. Ekoalde eta Sareko bezalako proiektuek erakusten dute egiteko modu eta ohitura horiek aldatzea beharrezkoa dela.
- Bi esperientzietan garbi geratu da **tresna eta plataforma propioak izateak** ekoizleen eta kontsumitzaileen arteko harremanak errazten dituela, eta baita tokiko elikagaien kontsumoa sustatzeko azken helburua ere. Gainera, horrelako tresnak lagungarriak dira ekoizleak bere ekoizpenean zentratu daitezen, merkaturatze eta banaketa lanak alboratuz. Era berean, ekoizpenari nolabaiteko malgutasuna ematen diote.
- **Kudeaketa konplikatu egiten da eskala handiagotu ahala.** Seguruenik Ekoalden eta Sarekon diseinatutako tresnak ibilbide luze baten lehen urratsa dira.
- **Vitoria-Gasteizen** egin zen pilaketa-zentral bat antolatzeko saiakera, baina ez zen aurrera atera. Ez zen momentua.
- **Erosketa Publiko Berdeak** ekarpen positibo bat egin diezaioke tokiko elikadura ekologikoaren garapenari, merkaturatze mugiarazteko eta eredu garri izateko duen ahalmenagatik.



- Beharrezkoa da **egiten denari balioa ematea, nahiz eta keinu txikiak izan.** Esate baterako, Gurutzeta eta Galdakaoko ospitaletan urtean behin tokiko elikagai ekologikoz osatutako menua eskaintzen da, eta egitasmo horrek badu bere eragina. “Ezer ez egitetik zerbait egitera pasatzea, asko da”.
- Ildo horretan, garrantzitsua da **dauden esperientziak eta egitasmoak konektatu** eta ikasketak, erronkak, aukerak eta zailtasunak partekatzea.

Amaitzeko... eskerrik asko!

Mila esker zuen lan eta partaidetzarekin Elikaduraren XIII. Gizarte Topaketaren Jardunaldi-Lantegi hau posible egin duzuen guztioi.

Aitor Buendiak bere aurkezpenean aipatu duenez, “arrakasta kualitatiboa dugu helburu”; eta lortu dugula esan dezakegu.

Mila esker guztioi!