

- Idoki -

Salmenta zuzenean beterano

Idoki markak eta Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteak bi hamarkada daramatzate lanean. Salmenta zuzenak eta etxean ekoiztutako produktuak aterabide bideragarria direla erakutsi digute denbora honetan guztian.

Lander Munagorri

Argazkiak: Dani Blanco

NAFARROA BEHEREAN, baina Lapurditik gertuago dago Bixarte etxaldea (Aiherra). Mendian artalde bat ikus daiteke, eta aurre-rago gaztandegi bat. Baserrian, Patrick Sallaberry laborariak harrera beroa egin digu eguraldi goibeleko egun honetan.

Gasnagilea da ofizioz, bere mozkina etxean ekoiztu eta saltzen duen laboraria. Berak bezala, Iparraldean ere hainbat nekazarik egiten dute ekoizpen eta salmenta zuzenaren aldeko apustua. Asko gainera Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte eta Idokiko partaide dira. Sallaberry, zehazki, Idokiko administrazio kontseiluko kide da. Laborantza eredu hau aitzakia-tzat hartu dugu berarekin solasaldia egiteko.

Hogei urteko esperientzia

Etxe ekoizleen arteko elkartasuna bermatzeko eta bakoitzak bere lana baldintza hobetan egiteko sortu zen orain dela hogei urte Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte. Inoiz bertako laborari kideren batek edo nolako arazorik edukiz gero, defentsa lana egiteko sortu zen. Horrez gain, formakuntza eta promoziorako bilgune gisa ere eman zituen lehen urratsak. Baina Iparraldeko laborariak elkartzeko gune bat baldin bazuten ere, marka bat sortzeko beharra ikusi zuten. Eta beharra errealitate bilakatu zen 1992an, Idoki sortu zutenean.

Elkarte bat bestean baitan dago, baina Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte partaide oro ez dago Idokiren baitan. Markak 90 ekoizleren mozkinak biltzen ditu, aldiz elkartean 150 laborarik hartzen dute parte. “Zenbaitzuk ez dute markarik behar

Landare aromatiko edota ezti eskaintza gazteenen ekimenetik etorri da. Orain urte batzuk Idokiko mozkinen %90a ardi gasna zen, eta egun eskaintza zabaldu egin da

euren produktuentzako, eta beste batzuek ez dute Idokin egoteko araudia errespetatzen”, azaldu du Sallaberryk. “Gurea azken finean militante filosofia baita, produkzioa mugatzean datzan filosofia”. Hau ez bada horrela planteatzen, laborariak bere baliabideei (abere zein barazkiak) gero eta gehiago eskatzen die. “Guk ordea nahi badugu kalitate oneko mozkina, zinez behar dugu eduki lotura gure lurraekin”. Kalitate oneko produktu hauen artean sar ditzakegu besteen artean ardi, ahuntz zein behi gazta, oilaskoak, urtxokumeak, aha-tea, zerrikia, behikia, ardoa, ezitia, landare aromatikoak...

Etxetik etxera

Lekuan lekuko arrazak bultzatzen ditu elkarteak, eta ekoizpen fase oro etxaldeen egitea. Baina azken puntu hori ez da laborari guztiek lortu dezaketenez zerbait, “etxalde txikiak ezin baitute dena ekoizti ahal”. Eta hau da Patrick Sallaberryren kasua; ez du bere artaldearentzat aski arto produzitzen eta kanpotik ekarri behar du ganaduarentzako bazka. Hala ere, Idokiren baitan bada barne gogoeta bat, etorkizunera begira laborantza ekologikoa nola kudeatu beharko litzatekeen aztertzen duena.

Etxean ekoizteaz gain, salmenta ere gehienetan etxean bertan gauzatzen da. Bitartekari bakarra kasu honetan laboraria da, eta berak menderatzen du prezioa, inongo industrialen pentzutari egon gabe. “Aurrera atera nahi badugu, behar dugu gure produktua transformatu eta zuzenean saldu”, argitu du Sallaberryk. Bestela ere



Ezkerrean, Patrick Sallaberry, etxean ekoizturiko gasnak atzean dituela. Eskuineko irudian, bere baserrian Idoki markako produktuak saltzen direla iragartzen duen kartela.

nekazariaren lana gogorra bada, “prezioa ez baduzu kontrolatzen, hiltzen baitzira”.

Salmenta zuzenak baditu jarraitzaileak, etxaldeetara jende anitz gerturatzen baita. Supermerkatuetan euren mozkinak ikustea gainera arrunt zaila da, “behin bertan sartuz gero gainontzeko produktuekin batera alderatzen baitzara. Prezioa finkatu behar da, promozioa egin... eta gu ez gara gai horretarako, ez baitaukagu behar adina produkzio. Ezta nahi ere”.

Saltoki-gune handietan saldu ez, baina kalera irteten dira Idoki eta Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteak. Besteren artean, Lurruma deritzon feria antolatu ohi dute, eta urtean gutxienez hamar irteera egiten dituzte euren produktuak kaleko jendearengana irits daitezen.

Laguntza eskasak...

Etxe ekoizleei heltzen zaizkien diru-laguntza gehienak Europatik etortzen direla azpimarratu du Sallaberryk. “Frantziak diru kopuru bat bideratzen du, eta guk laguntza horiek behar bezala bidera daitezen borrokatzen dugu”, dio. Azken hamarkadetan laborantza anitz industrializatu da, eta diru laguntzak hara bideratu. Europatik badira irizpide batzuk herrialde bakoitzak bere laguntzak nola banatu adierazten dutenak. “Baina osteria Frantziak egiten du bere hau-tua”, eta hortaz kexu da Sallaberry.

Laguntzen kopuru nabarmena eskuratzearaz gain, ekoizle industrial ugari mendiko produktu bezala saltzen dituzte euren mozkinak, “horrela ez bada ere”. Industrializazio horrek gainera gibeletik kalitatearen galera dakar, dena egiten baita azkarrago eta kopuru handiagoetan. Baina aurkaria indartsua eta boteretsua baldin bada ere, laborari talde honek eurenari tinko eusten diote.

Bezeroek Idokiko produktuak landa lur batekin eta kalitate oneko mozkinekin lotzen duten bitartean, geroa bermatua izango dute.

... baina etorkizun oparoa

Egungo belaunaldiari lekukoa hartuko diete-nak gazteak izan beharko dute etorkizun ez oso urrun batean. Eta badirudi hala gertatzen ari dela, gazte anitzen sarrera azpimarratu baitu Sallaberryk; horren lekuko da administrazio kontseiluan sartu den 40 urtez beherako laborarien kopuru altua. Euren filosofia ulertu eta bereganatzeaz gain, produktu berriak plazaratu dituztela adierazi du laborari baxenafarrak. Besteen artean landare aromatiko edota ezti eskaintza euren ekimen propiotik etorri da. Orain urte batzuk Idokiko mozkinen %90a ardi gasna zela gogoratu du Sallaberryk, eta egun eskaintza zabaltzea aberasgarri izan daiteke elkartearentzat.

Hego Euskal Herrian laborantzak gazteen artean jarraipen mugatu eta latza dauka, baina Iparraldean panorama positiboagoa ikusten du Patric Sallaberryk. Arrazoi ugari ei daude egoera hau halakoa izan dadin: “Kulturak pisu handia du, eta etxe-ari lotua bizi den jende anitzek ez dute euren sortetxea alboratu nahi”, azaldu digu. Zailtasunak dauzkaten arren, gazteak laborantzara lotzen ari dira. Hau hala suerta dadin Idokiren papera ez du ezinbestekotzat jotzen Sallaberryk, baina ez dio meriturik ukatu nahi ere.

Arrazoi bat izan ala bestea izan, kontua da Iparraldean laborantzak oraindik urte batzuetarako korda duela. Eta ez da edonolako nekazaritza eredua; Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea eta Idoki, etxe ekoizpen eta salmenta zuzenaren adibide garbia dira. n