

# Gure elikaduraren kontrola berreskuratuz

Nondik heldu da jaten duguna? Nork eta nola ekoizturik? Gero eta ugariagoak dira bertako nekazaritza oinarrituta elikadura osasuntsua bermatzeko abiarazitako ekimenak. Horietako biren esperientzia jaso dugu eta elkarriketa mamitsua egin diogu Mixel Berhokoirigoin Euskal Herriko Laborantza Ganbarako lehendakariari.

| UXUA LARRETxea |

“MUNDUKO LABORARI GUZTIEK badute eskubidea beren herriaren elikadura ekoizteko bertako baldintzetan –lekuko laborantza moldearekin, ohiturekin eta aukerak aprobeztatuz– eta bertako proiektu politikoaren barruan. Beraz, guk ere Euskal Herrian gure herriaren elikadura hornitzeko eskubidea dugu”. Mixel Berhokoirigoin-en hitzak dira horiek, Euskal Herriko Laborantza Ganbarako lehendakariarenak. Hain justu, eskubide horrek akuilatuta eta aldarrikapena praktikara eramanez, hainbat dinamika eta proiektu jarri dira martxan azkenaldian.

## BasHerri: lekuko ekoizle eta kontsumitzaileak

EHNEk eta Biolur nekazaritza ekologikoko elkarteak elkarlanean abiarazi zuten Gipuzkoan BasHerri mugimendua. Xede argia du, elikaduraren kontrola berreskuratzea, hots, zer jan nahi dugun erabakitzea, elikagai horiek nork, non, nola eta zein baldintzetan ekoiztuak diren jakinda. Horretarako, agroekologiaren bidea sostengatzen dute. “BasHerri mugimendutik bilatzen dugun nekazaritza eredu gizartearen beharrei erantzuten diona eta natura errespetatzen duena da, hau da, lurrari eta herriari loturiko nekazaritza iraunkorra”, azaldu du Pedro Alberdi mugimenduko koordinatzaile eta EHNE sindikatuko kideak.

Lekuko ekoizleak –baserritarrak– arduratzen dira produktu ekologikoak ekoizteaz, eta kontsumitzaileak tokiko herritarrak dira. Zuzeneko salmentaren bidez funtzionatzen dute kontsumo talde hauek eta herritarren eta baserritarren beharrik asetzen dituen elkartrukean gauzatzen da: Baserritarrak astero ekoiztutako garaian garaiko produk-



DANI BLANCO

Pedro Alberdi BasHerri mugimenduko koordinatzailea (ezkerrean) eta ekimenean parte hartzen duen Harkaitz Portularrume baserritarra, Usurbilgo baratzeetan.

# ELIKADURA BURUJABETZA

tuez (barazkiak, fruta, ogia, arrautzak, esnea, oilaskoa, mermelada, sagardoa...) osaturiko otarra prestatzen du eta toki eta ordu zehatz batean taldeko kideei, herritarrei, eramaten die. Familia bakoitzak bere beharren arabera zehazten du kontsumoa (otarre osoa edo erdia), eta hala, hileroko kuota finkatzen dute. “Baserritarren eta herritarren artean botere harremana nagusitu beharrean, ‘nik ordaintzen dizut eta nik exijitzen dizut’, batera doaz eta harreman zuzena dute”, azpimarratu du Alberdik.

Hurbileko hartu-eman hori lantzeko erabiltzen diren bideak anitzak dira: hala nola, baserrietara bisitak, hileroko batzarra (baratzearen egoeraz hitz egiteko, ekoizpenean sortutako gorabeheretz, errezetetz, kide edo produktu berriez...), auzolanak, BasHerri topaketak, ikastaroak eta jardunaldiak. “Hiru hiletik behin taldekideak nire baratzerara etortzen dira eta jaten dutena bertatik bertara nondik datorren ikusteaz gain, zerbait ereiten dute”, azaldu digu Harkaitz Portullarrumek, mugimenduan parte hartzen duen Usurbilgo baserritarrak. Duela bi urte emazteak animaturik eta lagun batek lur-saila zuela baliaturik ekin zion baratzean lan egiteari. Lur-sail handia du Usurbilgo Aginaga auzoan, eta bertan garaiko hainbat eta hainbat produktu aurki daitezke. Egun, bi talde dauzka Donostian eta horietan 50 familiaren beharrak asetzen ditu.

## Gertutasuna, konfiantza eta konpromisoa

Kontsumo taldea ez da soilik merkaturatze eredu bat, filosofia oso bat du atzean. Alberdiren iritziz, “baserritarren eta herritarren arteko harreman zuzenari esker gertutasuna sortzen da, konfiantza eta konpromisoa, eta lotura hori kanpotik etortzen ahal den edozein kontrol baino eraginkorragoa da”. Hori da hain justu Portullarrumek gehien baloratzen duena. Horren adierazle iazko azaroan –uholdeak eta ondorengo izotzaldiak tarteko– baratzeako produktu guztiak galdu zituela gogoan du, eta herritarrei horren berri ematerakoan ez ziotela inongo arazorik jarri eta kuota berdindu ziotela dio, “jakitun zirelako egoera horren aurrean ezin zela ezer egin”.

Gipuzkoan lehen kontsumo taldea, Uzta-ro, duela zazpi bat urte sortu zen Beizaman, kooperatiba egituran oinarrituz. Ondotik Arrasateko kontsumo taldea etorri zen orain hiru urte, eta harrezkerotik ugaritu egin da salmenta zuzeneko sistema. “Gure lurretan ez ditugun produktuak ere ekartzen ditugu,

**“Kontsumo taldeen bidez aldarrikatu nahi dugu elikadura osasuntsuak eta bertako nekazaritzak ez dutela zertan luxu izan behar eta kalitate oneko elikagaiak jatea herritar orok dugun eskubidea dela”**

**Pedro Alberdi, BasHerri**

## Japoniatik Euskal Herrira

**Kontsumo taldeen sistema ez da gaur egun sortua, 1980ko hamarkadan Japonian jarri zuten martxan teikei dinamikaren harira. Japoniara lehenago iritsi zen industrializazioa eta erresistentzia mugimendu gisa eratu zen. Hortik AEBetara egin zuen jauzi mugimenduak, CSA egiturapean (Community Supported Agriculture), eta ondoren European finkatu zen. Baserritarrentzat kontsumo taldeak aukera bideragarria direla eta Euskal Herriko baserriaren etorkizuna hor dagoela diote erreportajeko protagonistek.**

baina kasu horietan ere salmenta zuzenaren filosofia izan dezaten bilatzen dugu”, azaldu du EHNEko kideak.

Gainera, egonkortasuna bermatzeko eta gazte jendea sektorerara erakartzeko aukera ona dela azpimarratu du Alberdik. “Betidanik gustatu izan zait bertako elikagaiak erosi eta kontsumitzea, kalitate oneko produktuak bermatzen dituelako, eta gainera, sistema honek baserrien etorkizuna ziurtatzen lagun dezake”, baieztatu du Karmele Alvarezek, Donostiako Amara auzoko kontsumo taldeko kideak. Taldean parte hartu nahi duenak EHNErekin harremanetan jartzea baino ez du.

“Kontsumo taldeen bidez aldarrikatu nahi dugu elikadura osasuntsuak eta bertako nekazaritzak ez dutela zertan luxu izan behar eta kalitate oneko elikagaiak jatea herritar orok dugun eskubidea dela”, dio Alberdik. Beste alorretan ere eragiten jarraitu behar dela gaineratu du; hala nola, azokak sustatuz edota jangeletan bertako produktuak eskainiz. Azken horren adibide dugu Larrabetzuko jangelan martxan jarriko esperientzia (ikus ARGIAren 2225. zenbakia).

## Baserri Barri, Aramaiotik aramaiorrenzat

Arabian, duela bost urtetik hona mamitzen ari da Aramaioko Baserri Barri (ABB) proiektua. Bertako produktuak sustatzeko eta herritarren beharrak herritik bertatik asetzeko abiarazi zuten landa garapenerako ekimena. Mugimenduaren hastapena sagarrak ekarri zuen. Alferrik galtzen utzi beharrean horri probetxua atera nahian hainbat baserritar Aramaioko Sagarzaleen Elkartearen (ASE) batu ziren eta produktuaren kalitatea hobetzeko eta kopurua handitzeko beharrezko makineria erosi eta zuku eta sagardoa egiteari ekin zioten. Sagarzaleek abiarazitako ekimenarekin bat egin zuten beste baserritar batzuek –tartean nekazariak, esne ekoizleak eta abeltzainak–. Egun, ekimenean zuzenean 50 bat lagunek hartzen dute parte (1.500 biztanle inguru ditu Aramaiok), baina zeharka herriko ia eragile guztiak daude inplikaturik, baita Udala bera ere.

Xede nagusiak hizpide, Aitor Larrañaga Baserri Barri proiektuko dinamizatzaileak elikadura burujabetzaren gaia jarri du mahai gainean. “Aramaioren elikadura burujabetza poliki-poliki barreskuratu nahi dugu”. Hala, ia baserri guztietan dagoen etxerako ekoizpena baliatu, gehiena naturala (barazki freskoak eta eraldatuak, fruta, esnea, gazta,



AITOR LARRAÑAGAK UTZIAK

Ezkerreko irudian, Aramaioko Baserri Barri taldeko hainbat kide. Eskuinean, Harkaitz Portularrume. Iazko azaroan, uholdeek baratzeko produktuak kaltetu zizkieten, baina BasHerri ekimeneko kontsumitzaileek ez zioten bizkarra eman.



DANI BLANCO

ogia, ezta...), eta etxerako janaria etxean bertan ekoizteko ohiturari eustea erabaki dute. Aurrera begira, ekoizpena emendatu nahi dute, janaria ekoizteko baliabiderik ez duten aramaioarrek ere herriko jakiak eskura izan ditzaten. Baserritarrek euren lanerako beharrezko dituzten azpiegiturak Udalak errazten dizkie. Elikadura burujabetza bermatzea ez ezik, energia burujabetza lantzea eta Aramaioko ondarea berreskuratzea ere badira finkatu dituzten xedeak.

Industrializazioaren aurrean, baserriko kultura bizirik mantentzea lortu dute Arabako herrian, jakitun direlako landa eremuak asko duela eskaintzeko. "Aramaioarrok bizi dugun egoera sozioekonomikotik abiatuta sortutako proiektua da. Adibide moduan balio dezake beste herrietarako, baina bakoitzak bere egoerara egokituriko ekimena garatu beharko luke", adierazi digu Larrañagak. Beraiek, hain justu, adibide izan dituzte inguruko herrietako esperientziak, Zeraingo, Ezkio-Itsasokoa, Beizamakoa eta Lasturrekoa, kasu.

Baserri Barri harrera ezin hobea izan du herrian, baita kanpoan ere. Horren erakusle

**"Aramaion ditugun baliabideen ustiapen egokia eginez gero, gure beharrak asetzeaz gain lanpostu lokalak sor ditzakegu eta bertako ekonomia indartu"**

**Aitor Larrañaga, Baserri Barri**

dira inguruko herrietatik jaso dituzten bisitak, "eta horrek herritarrei autoestimua eta lanerako gogoia pizten die", aitortu du dinamizatzailek. "Gaur egun gailentzen den merkatu librean bertan sor ditzakegun produktuak kanpotik ekartzera eramanez gero, eta horrek zuzenean gure ekonomian ezkerri eragiten du. Aramaion ditugun baliabideen ustiapen egokia eginez gero, gure beharrak asetzeaz gain lanpostu lokalak sor ditzakegu eta bertako ekonomia indartu". Larrañagak, gainera, uste du krisi

garaiak onak direla honetaz guztiaz jabetzeko eta ideia berriak landuz egiazko alternatibak sortzeko. Azken finean, alternatiba hauek guztiek gogorarazten digute geure burua zaintzeko eta gure etorkizuna bermatzeko lehen-lehenik nahitaezkoa dela lurrak, abereak eta elikagaiak zaintzea.



Xolomozko burrunzia

**Bartolo**  
taberna - jatetxea

Euskal sukaldaritzan eta pintxotan aukera zabala

Fermin Calbetón, 38  
Donostia - San Sebastián

© 943 420 279  
www.casabartoloetxea.com

## MIXEL BERHOKOIRIGOIN

EUSKAL HERRIKO LABORANTZA GANBARAKO PRESIDENTEA

# «Elikadura burujabetza ez da bakarrik salmenta zuzena»

Mixel Berhokoirigoin (Gamarte, Nafarroa Beherea, 1952) ELB sindikatuaren sortzaileetako bat eta Euskal Herriko Laborantza Ganbarako (EHLG) presidentea da. *Cónfederation Paysann-eko* idazkari nagusia izan zen, baita *Vía Campesina-ko* partaide ere. Elikadura burujabetzaz galdetu diogu.

**Elikadura burujabetzak zein aldagai hartzen ditu kontuan?**

Elikadura burujabetza alternatiba izan dadin ikuspegi eta kontzeptu orokorretatik partitu behar da. Lekuko elikadura burujabetza lehen-lehenik laborantza politikari loturik dago eta gaur egun politika gehienak –batez ere herrialde aurreratuenetan– Ekonomia Lankidetzak eta Garapenerako Erakundeak finkaturiko merkatu librearen kontzeptuan oinarrituta daude: merkataritzari oztoporik ez jarri, produktuak liberalizatu eta munduan zehar ekoizpena lokalizatu gutxien kostatzen duen lekuetan, kontuan hartu gabe tokian tokiko arazo eta baldintza sozialak. Hori da liberalizazioa eta egungo Europako laborantza politika koadro horretan kokatzen da osoki. Duela 50 urte Europako laborantza politika bere eremuko biztanleak elikatzea bideratua zegoen, baina hori lortu zelaririk (duela 20 urte) norabidea aldatu eta Europak nazioarteko merkatuetan jokatu behar zuela pentsatu zen, eta hortaz, liberalizazio prozesua eman zen. Munduko merkatuen arabera ekoizpenak eta laborantzak antolatzeak erran nahi du kantitate industrialak egiten diren ekoizpenetan behar dela sartu, eta horrek munduko herrialde bakoitzaren espezializazioa eta elikadura mota guztien uniformizazioa dakar, laborantzaren industrializazioa. Kontrara, elikadura burujabetzak zonalde bakoitzean aniztasuna lortu behar dela erran nahi du, lekuko biztanleek behar duten elikadura. Ekoizleak eta kontsumitzaileak hurbiltzen ditu eta ardura inplikatzeko ekoizteko ereduaren eta kalitatearen inguruan.

**Bi modutan planteatu daiteke elikadura burujabetza: estatu batek arau batzuk ezartzea, edo modu autogestionatu eta autonomo batean herriko edo auzoko lantzea. Zein ereduaren aldekoa zara?**

Biak behar ditugu. Bada lege batzuk erabakitzen dituen koadro politikoa eta ezin da inor hark inposatzen dituen baldintzetatik atera. Egia da alternatiba eraikitzea posible dela –baldintza batzuekin zenbait lekutan–, baina ene ustez beti gauza minoritarioa izango da. Elikadura burujabetza denentzat balio duen alternatiba orokorra izan dadin koadro politikoa aldatu behar dugu lehenik. Eta lehen egitekoa da onartzea herrialde bakoitzak lekuko produktuen bidez tokiko jendea elikatze eskubidea duela –behartu gabe–, eta hori lehenetsuna dela kanpotik etortzen diren produktuekiko. Beraz, horrek erran nahi du koadro politikoa horrek kanpotik etortzen diren produktuetatik zaintzeko eta konkurrentziak mugatzeko aukera eman behar duela. Elikadura burujabetzaren lehen baldintza politikoa da eta eskubide horrek kontzeptu gisa onartua izan behar du nazioartean. Nolanahi ere, beste baldintza batzuk ere badira; hala nola, baldintza teknikoak: logistika, ikerketa, garapena, esperimentazioa, sistemaren egokitzapena... Horrek erran nahi du globalki hartuta elikadura burujabetza aniztasunean oinarritzen dela, laborantza egokitu galdegiten duelako, lekuko arrazak, barietateak, landareak aintzat hartuko dituenak. Horren beharra belaunaldiz belaunaldiko esperientziak erakutsi du, nahiz eta liberalizazioaren eta munduko merkatuaren eta espezializazioaren izenean hori hautsi nahi izan den. Eta ekoizteko ereduari dagokionez, lekuko agroekologia-baldintzetara moldatu

**“Iparraldean laborantza eremuan duguna zaindu behar dugu eta Hegoaldean, laborantza berpiztu eta luraren eta laborarien inguruan kapitala egin behar da”**

behar da eta hori laborantza iraunkorrean behar da kokatu.

Merkataritza liberalak bere oinarri eta baldintzak dituen moduan, elikadura burujabetzan oinarritzen denak ere bereak izan behar ditu: koadro politiko propioa, printzipioak, lehenetsunak eta ekoizteko sistemak.

## Elikadura burujabetzaren bidez gizarteak autonomia lortzen duela esango zenuke?

Elikadura burujabetzak gizartearentzat ahal den autonomia handiena lortzea dakar, baina kontuan izanda ez dela autonomia osoa posible eta behar bada ez dela bilatu behar ere.

Ez da horma baten barruan eta mundutik isolatua bizitzea ekonomikoki. Funtsean, guk hemen ditugun potentzialei lehenetsuna ematea –eta laborantza hortara egokitzea– eta beste herrialdeekin produktu aldetik behar dugun trukaketa hautatzea dira autonomiaren oinarriak. Iparraldean, laburbilduz bi zona desberdintzen dira: mendi zona, hazkuntzaren eta bereziki ardiaren inguruan bizi dena, eta zonalde txikiagoa nagusiki zerealak egiten dituen. Lehen zonaldean, kanpotik ekartzen dute ardi eta behientzat janaria, kasu batzuetan gainera urrutitik, Frantzia iparraldetik. Zereala dagoen zonaldera joaten bagara, zati bat bertan kontsumitzen dute eta bestea Baionako portura doa urrutira joateko. Beraz, kontraesan horrek begi-bistan uzten du Iparraldeko bi zonaldeen artean elkar trukaketak eta partaidetasunak behar direla. Hurbileko merkatu bat egin behar da –zentzu horretan ari gara arauak lantzen– eta horrek lurraldeari autonomia eta balio gehigarria emango dizkio. Gero eta liberalizatuagoa eta zabalagoa den mundu honetan, autonomiak esan nahi du segurtasuna eta bizitzeko aukera ukaitea.

## Batzuetan, baina, bertako produktuak garestiagoak izaten dira kanpotik ekarritakoak baino. Oztopoa al da hori kontsumitzailea erakartzeko?

Egia da batzuetan tokiko produktuak kanpotik sartzen direnak baino karioagoak direla, adibidez Alemaniatik eta Argentinatik oso merke sartzen dira behiak. Gauza guztiek bere alde onak eta txarrak dituzte, baina orokorki eta luzerat behar da positiboa izan. Enetako biziki



**“Elikadura burujabetza zinez gauzatzeko lurraldeko zirkuitu ekonomikoak egokitu behar dira”**

garrantzitsua da salmenta zuzena egiterakoan ekoizpena ez dadila sobera garesti izan kontsumitzailearentzat, beti ere kalitatea bermatuz. Oreka atzeman behar dugu: gure lanarekin bizi behar dugu, baina ez da espekulazioan sartu behar. Egiten dugunak kontsumitzailearentzat eskuragarria izan behar du, ez da gutxiengo batentzat izan behar. Eta haiei ere azaldu behar zaie erosten duten gauza batean nitx alderdi badirela eta janaria biziaren oinarrietako bat dela. Zentzu horretan, azken hamarkadetan jendeak janarira bideratzen duen dirua gutxitzen joan da etengabe. Kontzientziazioa landu behar da, eta

laborantzara bideraturiko diru publikoa nola banatu ondo pentsatu behar da, horrek salneurrian eragina izango baitu.

## Elikadura burujabetzaren ildora zein alor ari zarete lantzen?

AMAP kontsumo taldeetan oinarritzen den sistema duela hamar bat urte sortu zen, eta egun garatzen ari da Iparraldean; bere forman aldatzen joango da, oinarria bere horretan mantenduko duen arren. Instalatzen diren laborari berriek salmenta zuzenera bideratzen dute gutxienez euren ekoizpenaren zati bat. Salmenta zuzena osoki elikadura burujabetzaren erdian kokatzen da –lekuko kontsumitzaileak, ekoizleak eta ekoizpena–, baina elikadura burujabetza ez da bakarrik salmenta zuzena, ez baita alternatiba orokorra ene ustez. Gizarte eredu kontzentratu batean bizi gara Iparraldean, hirietan kontzentratzen da jendea, eta hortaz, salmenta zuzenean ezin da dena egin, ez da posible ez teknikoki, ez energetikoki. Elikadura burujabetza zinez gauzatzeko lurraldeko zirkuitu ekonomikoak egokitu behar dira. Gaur egun ez daude antolatuta bertako ekoizpenak bertako kontsumitzailei eskaintzeko, eta horrenbestez, estrukturazio hori ezinbestean aldatu eta ekonomia berlokalizatu behar dugu. Gu EHLGtik zentzu horretan ari gara lanean.

## Sistema kapitalista zeuen kontra jar daiteke, duela bi urteko EHLG-ren afera dugu lekuko.

Botere ekonomikoak, gaurko antolakuntza kontrolatzen duenak, ez du utziko daukana eskuetatik ihes egiten. Sokatira izanen da,

## ELIKADURA BURUJABETZA

baina bada botere ekonomikoak lortu ezin duen gauza bat: pertsonen indibidualki egin ahal duten hautua kontrolatzea. Ez dut uste industriari inoiz debekatuko duenik eskubide edo libertate hori, liberalismoak oinarri liberala baitu. Egia esan, konfiantza ematen dit kontrerasoak asmatzeko. Oraindik kontrolpean dute munduan gehiena; esaterako, transgenikoan atzean dauden multinazionalak (Monsanto kasu) ia mundu guztia kolonizatuta dute eta gosetearen arazoarekin negoziarioa egiten dute. Alabaina, alternatibak badaude, Via Campesina sarea adibidez. Okupazioaren azpian leku guztietan badira alternatibak eta horien arteko sareak eraiki behar dira.

### Eta noizko Iparraldea eta Hegoaldea batuko dituen laborantza ganbara bat?

Une hauetan, adibidez, baditugu loturak elikadura burujabetzaren kontzeptuaren ildora Etxalde mugimenduaren barnean; hor ere arazo eta helburu berberak dira. Iparraldean ukan dugu aukera bat Hegoaldean ukan ez dena eta da laborantza ganbarak badirela. Frantziako Estatuaren egituraren laborantza ganbarek funtzio garrantzitsua dute, instituzio ofizialak dira eta euren eskumenak kudeatzeko eta diru publikoa jasotzeko gaitasuna dute. Hegoaldean aldiz, pisu handiagoa du indus-

triak. Badira sindikatuak, baina ez dakit botere publikoek zein puntutaraino kontuan hartzen dituzten. Gero badira egitura espezializatuak eta profesionalak, baina bertikalak dira, eta egitura ofizial gisa transbertsala izango den egitura bat falta da, ikuspegi orokorra izango duena. Hortaz, Iparraldean eta Hegoaldean helburu berberak ditugun arren, jorratu beharreko bideak ez dira berberak, errealitate ezberdinak ditugulako: Iparraldean laborantza eremuan duguna zaindu behar dugu eta Hegoaldean, laborantza berpiztu eta lurraren eta laborarien inguruan kapitala egin behar da. Egun batez, Iparraldeak eta Hegoaldeak behar dugu elkarrekin zerbait egin; ez dakit Euskal Herri osorako laborantza ganbara bat izango den, laborantza ganbaren arteko federakuntza bat edo koordinaketa bat. Horretarako, baina, lehenik Euskal Herriko burujabetza lortzea ezarri behar dugu helburutzat eta nik sentitzen dut posible dela! ■

*Gure lurra, gure etorkizuna* dokumentala ikusgai duzu webguneko Multimedia atalean. Euskal Herriko baserritarrek eta nazioartean elikadura burujabetzaren alde lanean ari diren nekazari eta ekintzaileekin egindako elkarrizketak biltzen ditu.



## Kalean da irail-urriko



# aizu!

- Uruguai eta Argentinan senideen xerka
- Kafea eta galletak musika entzunez
- Txirrindularien masa kritikoa
- Ikasteko adinik ez
- Jose Luis Zamalloa arin-arin
- Basoa ogibide

Urte osoko harpidetza (Hego Euskal Herria eta Espainia) 29 €

[aizunet.org](http://aizunet.org)