

Bada bizitza Aldanondo enpresaren ostean

Hego Euskal Herriko esne ekoizleen eta gaztagileen sektorea pil-pilean dago. Duela gutxi arte ez bezala, orain industriak esne eta gazta ekoizpena handitzeko eskatzen du, Idiazabal jatorri-deiturakoa. Aurkiak ifrentzua du, ordea: esnea tranformatzeko Aldanondo enpresa handiak urteak daramatza hainbat esne ekoizlerekin zorrak kitatu gabe. Aldanondori esnea eman edo ez, artzain guztiak dira esnearen prezio txepelaz kexu.

| ONINTZA IRURETA AZKUNE |

Argazkiak: Dani Blanco

HEGO EUSKAL HERRIKO hainbat esne ekoizleek ipurdiko ederra jaso du azken urteotan. Latxa ardiari jetzitako esne litroak Aldanondo enpresari ematen zizkioten urtero, hark Idiazabal jatorri-deiturako gazta egin zezan. 2011tik ekoizleei esne litroak ordaindu ezinik dabil, enpresa erraldoia izan nahi zuena. 2009an, 200dik gora Idiazabal jatorri-deiturako artzainek saltzen zioten esnea, gaur egun 50 batek baino ez dute enpresa horrekin segitzen. Artzain batzuk beste enpresa batzuekin hasi dira lanean. Beste batzuek kooperatibak sortu dituzte, artzainen arteko babes bilatuz. Aldanondok eragindako sarraskiaren ondoren ordea, ez dute denek ofizioan segitzen. Erretirora heltzeko urte gutxi geratzen zaizkiela-eta, artzain batzuek ardiak jezteari utzi diote, behi batzuk dauzkatela eta beste, jubilazioa iritsiko direla kalkulatu dute.

Mikel Alzuart (Arizkun, Nafarroa) artzaina baino arrautza ekoizlea da, eta era berean, EHNE Nafarroako kidea. Aldanondo enpresaren eta artzainen artean azken urteotan izan den harremanak tristatuta dago: “Bultzada politiko handia izan du Aldanondok, Idiazabal jatorri-deituraren eskapateia izan behar zuen, lurrarekin konprometitua, artzaintzaren motorra. Euskal Autonomia Erkidegoko esne biltzaile handiena izan behar zuen, eta ordainketak etendakoan kontrakoa gertatu da: jendeak ardiak jezteari utzi dio”. Halako enpresak porrot egiteak esne ekoizleen egoeran berebiziko

garrantzia duela uste du Alzuartek; “sektorea biziberritu beharrean, akabatu egin du”. Ez du ordea EHNEko sindikalistak etsipenean erori nahi eta egoera txarrak ona ekartzen duela uste du; alegia, beti ere errazagoa dela arazo zehatz bati erantzutea, problemarik ez den egoeran ekimena izatea baino.

Sektoreari bultzada emateko testuinguru interesgarria

Felix Ajuria aramaioarra esne ekoizle eta gaztagilea da. Beste begi batzuekin ikusten du artzaintza sektorearen egoera, agian Idiazabal jatorri-deiturako lehendakariordea delako, eta gazta salmentak abiada hartu duelako. Sektorea kili-kolo dagoen galdetu diogu: “Ez nuke

esango egoera orokorra larria denik, nahiz eta Aldanondorena gertatu. Aldanondori azkeneko kanpaina esnea eman dion artzain kopurua 40 ingurukoa izango zen, eta beraz, sektore asko dago Aldanondotik kanpo. Enpresa horrek ez du biltzen sasoi batean bezala. Beste kontu bat da kobratu gabe geratu diren artzainen egoera, hori oso-oso larria da”.

Ajuriak panorama orokorra deskribatu digu, bere ustez oso interesgarria. Sektoretik tiratzen duena Idiazabal jatorri-deiturako gazta da. Gazta saldu ezinda ibili dira urtetan, baina orain, nahiz eta krisi ekonomiko garaia izan, gazta oso ondo saltzen ari da. Industriak gazta gehiago eskatzen du, esne gehiago behar du. Hazkundearen faktoreak hainbat

“Ez dugu bertako arrazarekin lan egiten txapela daukalako, hemen dauzkagun baliabideekin arrazarik errentagarriena delako baizik”

Felix Ajuria, Idiazabal J. D.



Supermerkatu kate handiak, denda txikiak eta kontsumitzaileak, poliki-poliki, bertako ekoizpenaren aldeko jarrera areagotzen ari direla uste dute sektorean. Ikusi behar moda den ala gelditzeko etorri den.

dira. Batetik, supermerkatu kate handiak jokabidea aldatzen hasi dira, bertako produktuen aldeko apustua egiten ari dira, kasu honetan Idiazabalen aldekoa. Bigarrenik, denda txikiak ere joko horretan sartzen ari dira, eta hirugarrenik, kontsumitzailea ere ulertzen ari da zuzenean erosita, denda txikietan edo bestelako tokietan, Idiazabal gazta ez dela hain produktu garestia. Ajuriaren ustez, saldu ezinaren estutasunik ez dagoenez, momentu egokia da erabakiak hartzeko.

Gaztari erreparatuta egin ditu aurreko hitzak. Alabaina, esne ekoizleen egoerak kezkatzen du. Artzainen kostu prezioek gora egin dute eta esnearen prezioak trabatuta

segitzen du. Azkeneko kanpainen esne litroko kobratu dutena gutxiegi da. Prezio baxuak buruz, Idiazabal J.D.-ko lehendakariordeak ondoko irakurketa egin du: “Industriak Idiazabal gazta merke saldu nahi badu ezin izango dio artzainari nahikoa ordaindu. Kostu guztien balore katearen azterketa egiten ari gara, jakiteko industriak gazta gutxienez zein preziotan saldu beharko lukeen, beti ere artzainak jardura duintasunez mantentzeko adina kobratu dezan”. Izan ere, artzain gaztagileen produkzioa %1-2 igotzen ari den bitartean, esne ekoizleen kopuruak izugarri egin du behera azken laupabost urtetan, errentagarritasun faltagatik. Desagertzeko arriskuan

Mariano Imaz, Latxa Esnea kooperatibako lehendakaria

«Orain da nortasuna hartzeko, prezioak-eta ezartzeko garaia»

Ardi latxarekin lan egiten duten ustiatziei lan tresnak eskaintzeko asmoz sortu zen Latxa Esnea kooperatiba, 2011ko azaroan. EAEko eta Nafarroako 30 artzain daude bilduta. Latxa ardiaren esnearekin Idiazabal jatorri-deiturako gazta egiten dute Asteasuko gaztandegi batean. Mariano Imaz ataundarra (Gipuzkoa) kooperatibako lehendakaria da.

Zergatik sortu zenuten Latxa Esnea kooperatiba?

2011n Aldanondorena gertatu zen, beste enpresekin batera (Vasco Navarra eta Enaquesa) hordagoa jo zuen eta esnea biltzeari uko egin zion. Tankean esnea zeukana esnea botaz ibili zen. Hordagoaren ondorioz, eta Europatik etorritako lege berri batzuen ondorioz, gauzak asko aldatu dira hemen. Legediaren kontuan aitzindariak izan gara. Garai batean, eta orain ere bai, esnea zeneukanean esnea jasotzen zizunari deitzen zenion. Hari eman eta kito. Ez zen begiratzen zenbat pagatuko zizun, noiz... Ezer ere ez zen begiratzen. Itxura denez, horixe egin zuen jendeak eta besteak esan, “ez, aurretik ez dizut esnerik bilduko”.

Elkartzea erabaki zenuten, horrelakorik berriz gertatu ez zedin.

Hego Euskal Herriko artzain pilo bat juntatu ginen, aterabide bat emateko. Nahiz eta hasieran jende multzo handia juntatu, batzuk lerrokatu ginen aterabide bat emateko eta kooperatiba instrumentu baliagarria izan zitekeela pentsatu genuen.

Ez genuen planteatzen kooperatibatik enpresei kontra egitea, baizik eta lankidetzaz bidez gure produktuak prezio duinean merkaturatzea. Gure produktuaren jabe izan behar genuela uste genuen, prezioa guk jarri, faktura guk egin. Garai batean faktura besteak egiten zizun. Hori non ezagutu da?

Europatik kontratuen legedia iritsi baino lehen hasi zirenen enpresekin kontratuak egiten.

Lehenengo momentutik egin genituen kontratuak. Urtebetera etorri zen legedia Europatik. Kontratuan finkatzen duzu zer esne kopuru aterako duzun, zein datatan, zein prezioan. Enpresa behartuta dago 30 egun baino lehenago ordaintzera. Horrek guri ziurtasuna ematen digu, enpresak esnea eramango duela eta guk kobratuko dugula. Enpresarentzat ere abantaila da, badaki kanpaina osoan zer esne kopuru emango diogun. Elkarlan hori lortzen hasi ginen, eta iazkoa booma izan zen, enpresa handi eta txikiak, bederatzirekin gutxienez, egin genituen kontratuak. Prezioa ere zertxobait mugitu genuen.

Esnearen prezioarekin gustura?

Ez. Esneak prezio egonkorra du eta bestelakoek aldatetarik dituzte, normalean behetik gora. Eguneroko gure gastuek igoera mailakaturik dute bitartean, guk ekoizten ditugun produktuetan ez da horrelakorik ikusten, ondorioz gure etekina murriztuz doa.

Beste aldetik, pentsuak burtsan kotizatzen du, debekaturik egon beharko luke lehengaiekin horrela jokatzek.

Kontentu zaudete hasitako bidearekin?

Hasiera batean trabak izan genituen arren, urtetik urtera sorpresa baikorrak izan ditugu. Lehen esan dizut, esnea kokatzeko inongo arazorik ez dugu izan eta enpresa bat baino gehiago etorri zaigu esne gehiago eskatuz. Gure borroka prezioarena da eta nahiz eta lorpenak izan, oraindik bide luzea dugu egiteko baldintza duinen alde.

Kooperatiba sortzeaz gain, sektorean elkartzeko beharra ikusten duzu.

daude. Ondorioz, katea osatu du Ajuriak: industriak gazta merke saltzen badu ez dio ganoraz ordainduko artzainari, artzainak desagertu egingo dira, eta beraz, ez da esnerik egongo, eta ondorioz Idiazabal gazta merke ere ez.

Ekoizpenari baino, ekoizleei eman garrantzia

Zein da artzaintzak biziraun dezan eredu egokia? Mikel Alzuartek hala dio: “Aldanondorena gertatu eta gero, beste halako enpresa baten zain geratuko al gara? Ez, bestelako ekimenak behar dira, fabrika txikiagoak, eta badira orain ere”. Alzuartek erdiguneko ekoizpena baino, ekoizlea duen ereduaren

alde egiten du. Gaitasuna dago milaka eta milaka litro esne ekoizteko modu industrialean, esate baterako Nafarroan kanpoko assaf ardi arrazarekin. EHNE Nafarroako kideak ordea, ekoizle anitz eta ekoizpen mugatuaren alde egiten du. Latxa ardia erabiltzeak bertako baliabideak ustiatzea esan nahi du eta etxekoari balio erantsia ematea lortu behar da. Latxa ardiaren bidez egindako ekoizpen mugatuak eredu iraunkorra bermatzen du, ingurumena kudeatzen du, bertako paisaia zaintzen. Litro kopuru itzela helburu duen industria ereduak ingurua kutsatzeko aukera asko du. Alzuartek oharra egin du: jatorri-deiturak (izan Idiazabal,

Batzuk esnea oinarritzko prezio batzuetan saltzen ari garen bitartean, beste batzuk prezioak botatzen ari dira. Guk kontratuak egiten ditugu, baina portzentaje altu batean, edo kontratuak ez dira egiten, edo kontratu irregularrak egiten dira. Espainian %31 da kontratupekoa. Artzain askok eta askok, bakarrik dabilenak, kontratua sinatu duenean ez daki zer sinatu duen: “Esnea biltzen zidak eta pozik”.

Ez dago inolako sarerik sektorean?

Gazta egiten dutenak Artzai Gaztan daude elkartuta. Gu kooperatiban gaude... eta hortik aparte ez dago gauza handirik.

Kooperatibak onurak ditu noski bertako bazkideentzat, baina nik uste dut sektoreari ere ekarri dizkiola onurak. Batzuentzat erreferente da. Badira artzain batzuk esnea taldetxotan negoziatzen dutenak, Nafarroan adibidez. Haiek esango dute, “Latxa Esnea halako preziotan badabil, gu ez gara gutxiago izango”. Nolabaiteko mugimenduak hasi dira.

Beste aldekoak ere badaude. Adibide garbi bat: esnea jasotzeari uko egin arren, hurrengo urtean ere Aldanondori eman diotenak badira, eta orain ezin kobraturik dabilta. Abanikoa oso zabala da. Baina garbi ikusten dena da, antolakuntza bideragarri edo itxurazkoa eramanez gero badagoela sektoreari bulzada ematerik.

Erakunde publikoekin nolako harremana duzue?

Galdera bat daukat Jaurlaritzarentzat eta beste politikarientzat: zein plan estrategikiko daukazue nekazaritzan? Ba al daukazue? Gure sektorea estampa bezala erabili nahi dute, leku batean bat, bestean beste bat jarri eta argazkia atera, eta “begira zer egiten ari garen”. Gure eredu ez da hori. Uste dugu gizarte osoari ematen diogula zerbitzua, produktu bat sortzen dugulako, kalitatezkoa, eta ez bakarrik gazta, baita arkumea ere.

Zure ondorengoek artzaintzan jarraitzea nahiko al zenuke?

Galdera tipikoa da hori eta ez dizut nire ahoko hitzekin erantzungo. Beste askok ere esaten dutena esan-



ARGIA

Esne ekoizpenaren egoera hauskorraz lasai hitz egin digu Imazek, baina arkumea aipatzeak sutu egin du. Etxean kanpokoak jaten ari garela dio eta bertako arkume kalitatezkoa Espainiako jauntxoei saltzen zaiela.

go dizut: nola esango diot semeari hasteko, ez badut ikusten nik egindako lanaren konpentsaziorik? Administrazioen aldetik bideragarria izango den apusturik ez badago, nola esan halakorik?

Garbi daukat bestalde, sektore honetan lanean ari garenen %90 ez garela bideragarritasun ekonomikoari begira soilik ari, beste faktore batzuk daude: base-riarekin daukagun harremana, eta gure inguruarekin daukagun lotura eta konpromisoa.

Garrantzizkoak dira faktore horiek, baina bideragarritasuna beharrezkoa da, zeren urtero ikusten ditugu muturrekoa hartu duten gazteak. Aldanondoren ondoren, sektorea kili-kolo geratu da, 2009tik 100dik gora artzainek utzi egin dute, Aldanondok esnea ez ordaintzearen ondorioz.

Artzainak eta enpresak birkokatzen ari dira, merkatua oso nahasia dago. Hala eta guztiz ere, optimistak gara. Orain da nortasuna hartzeko, prezioak-eta ezartzeko garaia, bai kooperatibarentzat, baita artzain guztientzat ere. Kontua da hau dena ondo kudeatzeko gai izango garen.

Erronkari edo Ossau-Irati) tokian tokiko ekoizpena babesten du, beste kontu bat da ekoizpen hori artzainaren biziraupena bermatuz egingo den ala industria handiak iren-tsiko duen.

Ildo beretik hitz egin du Idiazabal jatorri-deiturako lehendakariordeak. Haren ustez, “Aldanondoren aldeko apustu historikoa egin dute eta beti esan dugu estrategia okerra dela, bide horri heltzeagatik beste estrategia batzuk baztertu egin direlako”. Industriaren monopolioa da kezka. Esne eta gazta industriak hiru ezaugarri izan beharko lituzkeela dio: dibertsifikatua, sektorearekiko leiala, eta sektorearekin batera hazi nahi duena. Zaku



Enbalajeak · Biltegitratzea eta Logistika · Zerra eta eraikuntza



25 urte baino gehiago paketatze industrialaren sektorean

Jauregi auzoa, 75 · HERNANI · (Gipuzkoa) · ☎ 943 552 828
www.inakibereziartua.com · mjm@inakibereziartua.com



Idiazabal jatorri-deitura EAEko artzaintzaren bizkarrezurra da. Argazkian, Asteasuko Goine gaztandegia.

horretan denetarik sartzen da. Enpresa handiak hainbat merkatutara zabaltzeko aukera eman dezake, txikiak berriz bestelako merkaturen ateak ireki ditzakete. Denak dira beharrezkoak: enpresa handi, txiki eta ertainak, kooperatibak, herrietako gaztandegi txikiak... Azken urteotan, esnea saltzetik gaztandegia erosi eta gazta egiteko pausoa eman dutenen adibidea nabarmendu du. Ajuriaren ustez, eredu interesgarria da: “Bestelako joko arauak ditu, zuk kontrolatzen duzu produktua, zuk egiten duzu eta zuk saltzen duzu.

“Gaitasuna badago milaka eta milaka litro esne ekoizteko, baina ekoizle anitz eta ekoizpen mugatuaren alde egiten dut”

Mikel Alzuart, EHNE Nafarroa

Dena dela, ulertzen dugu artzain guztien eskuetan ez dagoela gazta egiteko aukera, ez da guztientzako aukera. Pentsatzen dugu egon behar dela artzain mundu bat zeinak esnea ekoiztiko duen eta industriari salduko dion”.

Latxa ardiari aitorpena

Alzuartek azpimarratu digu ingurua babesteko nolako garrantzia duen latxa ardiarekin egindako ekoizpen mugatuak. Ados dago Ajuria. Latxa ardiari eta ingurua kudeatzeko eredu horri kontsumitzaileek eta administrazioek aitorpena zor diela uste du. “Ez dugu bertako arrazarekin lan egiten txapela daukalako, hemen dauzkagun baliabideekin arrazarik errentagarriena delako baizik. Ustiaketa honen bidez, gure mendiez egiten den kudeaketa aitortzeko bide bakarra ez da kontsumitzaileek ekoizpena ordaintzea. Europatik badator betetzen dugun rolaren onespina, diru-laguntza bidez. Ez Eusko Jaurlaritzak, ez diputazioek, ezta Nafarroako Gobernuak ere ez dute horren aldeko apustu sendorik egin”.

Ahulgune handiak ditu artzaintza sektoreak. Esneaz eta gaztaz aritu gara, baina larrialdia bizi duen arkumea ez dugu aipatu. Hala eta guztiz ere, hel diezaiegun Ajuriaren hitzei: “Testuingurua oso interesgarria da, nire kezka da ea asmatuko dugun momentu hau baliatzen sektoreari bultzada emateko, artzainen gainbehera geldotzeko eta gazteak erakartzeko”. ■



HOTELA IRIARTE JAUREGIA *****

Bidania (Bidegoian) Gipuzkoa • Tel: 943681234
www.iriartejauregia.com