



Badira elikagai agroekologikoak errestituzio kolektiboan txertatzeko hainbat proiektu martxan, hala nola Ekolapiko eskoletako jangeletarako proiektua edota Ortutik Ahora catering agroekologikoa (argazkian).

BIOLUR ELKARTEAREN DIAGNOSTIKOA

Bertako elikagai ekologikoei sukaldeko atekak irekitzen



Garazi Zabaleta
@tirikitran

Azken urteetan hazkunde nabarmena izaten ari da nekazaritza agroekologikoaren sektorea. Hein handi batean elkarre eta kontsumo taldeek egindako formazio lanari esker, kontsumitzaile "arduratsua" ikasten ari dira bertako ekoizle txikien produktuak baloratzen eta ekologikoari garrantzia ematen. Baina, betiko azoka edota kontsumo taldeetako saskietatik harago, zein aukera gehiago dituzte ekoizleek beren produktuak zuzenean saltzeko? Galdera horri erantzunak emateko, azterketa egin du Biolur Gipuzkoako nekazaritza ekologikoaren aldeko elkarteak. Otsailaren 25ean egin zuten txostenaren aurkezpenean Donostiako Km0 jatetxean, ekoizleekin emaitzak eta aurrera begirako alternatibak partekatzeko.

Donostiako hainbat jatetxek sarea egingo du inguruko baserritarrek

Gipuzkoan badira jada hainbat ekoizle txiki jatetxeei beren produktuak saltzen dizkietenak, baina orokorrean gutxi baliatutako aterabidea da. Euskal Herritik kanpo, ordea, badira nekazari txikiak eta errestituzio kolektiboko enpresen arteko sareak martxan, eredutzat har daitezkeenak. Hemengo sare hori ehuntzen hasteko, ENEEKek (Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua) sustatuko duen proiektu pilotu baten berri eman zuten Biolurre-

ko kideek, diagnostikoaren emaitzat harturik daitekeena: Donostiako hainbat jatetxek inguruko baserritarrek sare txiki bat antolatu eta salmenta bide hori sustatzea izanen du helburu proiektuak. "Desfasea dago jatetxeen eskari eta eskaintzaren artean. Hau arazo bezala ikusi beharrez, ordea, aukera bezala ikusi behar dugu: egun dauden ekoizleek produktuentzat aterabide modu bat izan daiteke, baita etorkizunean sektorean sar daitezkeen ekoizle berrientzat ere", azpimarratu zuen Marc Badal Biolurreko kideak.

Tokioa bai, ekologikoa ere bai

Orokorrean begi onez hartu zuten proiektua aurkezpenera agertutako ekoizleek. Hala ere, kezka bat nabarmen agertu zen eztabaidan: tokiko produktuen kontsumoa eta ekoizle txikiak sustatzea gizartearen geroz eta indartuago dagoen arren, elikagaiak ekologikoak izatearen garrantzia zalantzan jartzen da askotan. Are gehiago, sarritan "gutxietsia" ere izaten omen da. Kontsumo ereduaren eta elikaduraren inguruko formazio lanetan segitzeko beharra agerian gelditu zen, beraz. Bien bitartean, jarrai dezatela tokiko barazkiek beren bide laburra egiten: barazketik azokara, kontsumo taldeko saskira, eskolako jangelara nahiz gure jatetxeetako sukaldeetara! ■

BIZI BARATZEA

Gure kultura iraultzen ari den liburua

Bloga: www.argia.eus/bizi-baratzea
@bizibaratzea



Eskaerak:

943 371 545 · www.argia.eus/denda

Salneurria: 23 €
Harpideentzat: 19,50 €

AURKEZPEN HITZALDIAK

Martxoak 16: Alegia

Institutuan, 10:40an.

Martxoak 17: Segura

Kultur Etxean, 19:00etan.
Ehungarren aurkezpenean!

Martxoak 19: Bedarona (Ea)

Jakoba Errekondo bertatik arituko da Euskadi Irratiko Landaberri saioan; ondoren solasaldia. 10:30ean, lekua zehazteke.

Martxoak 22: Goiatz

Dendale ostatuan, 19:00etan.

Apirilak 8: Ezkio-Itsaso

Lekua eta ordua zehazteke.

Apirilak 13: Barakaldo

San Bizenteko kultur etxean, 19:00etan.

Apirilak 14: Murgia

Lekua eta ordua zehazteke.

ANTOLATU ZURE HERRIAN

sustapena@argia.com

☎ 943 371 545