



ALDATU BEHARRA, HOBETO BIZITZEKO

MIRENE BEGIRISTAIN ETA IORITZ AIZPURU

Tokiko elikagaien kontsumoa bikoiztu egin da azken urteetan, hala diote datuek. Bertako ekoizle txikien eta horiek ekoizitakoa kontsumitzearen aldeko apustuaren sendotasuna, ordea, ezbaian dagoela uste dute Mirene Begiristainek eta Ioritz Aizpuruk. Energiaren trantsizioa elikaduraren trantsiziorik gabe ezin dela egin ere uste dute, baina urruti ikusten duten elikadura burujabetza.

Testua: **Mailo Oiarzabal.**

Argazkiak: **Arnaitz Rubio Aprea.**

Bertakotik elikatuz bertakoa elikatzea onuragarria ez ezik beharrezkoa, ezinbestekoa, dela sinesten dute Mirene Begiristainek (Andoain, 1972) eta Ioritz Aizpuruk (Azpeitia, 1983). Premiazkoa, krisi ekologikoaren testuinguruan, eta krisi hori eragin duten hainbat faktoreri aurre egiteko tresna ere bai. Teorikoki zein modu praktikoan ari dira ideia horren alde lanean. Ekonomian doktorea, EHUKo irakaslea eta ikertzailea da Begiristain Getariako bizilaguna, Biolurreko kide ere bai, eta elikadura sistemak dira bere ikerketa esparru nagusietakoa; Aizpuru, berriz, Azpeitiko Azoka Plazako Elikagunea saltokia kudeatzen duen Artxara kooperatibaren sortzaileetakoa eta kidea da.

Elikadura sistema irauli beharraz aritu dira parean eta pareko, baina hori erakundeen eta eragileen ausardiarik gabe eta gizartea bera eraldatu gabe nekez iritsiko dela uste dute.

Tokikoa, bertakoa, gertukoa, 0 kilometroa... Kontsumoari lotuta gero eta sarriago entzuten diren kontzeptuak dira. Zergatik da garrantzitsua horiek kontuan hartzea?

Mirene Begiristain: Ahoz aho dabil bizi dugun krisi ekologikoa, eta gure kontsumoak izugarriko inpaktua du krisi horretan. Garrantzitsua da

horretaz jabetzea, gure eguneroko kontsumoak, eta tartean elikagaiek, izugarriko garrantzia dutela krisi ekologikoan. Izan ere, egun jaten dugunaren %95 baino gehiago kanpotik dator, eta milaka eta milaka kilometro egiten dituzte elikagaiek. Zentzu horretan, tokikoa kontsumitzearen garrantziaren zergatia da geure bizitzak hobetzea, eta bertako produktuekin sortzen dugu aukera hori.

Ioritz Aizpuru: Krisi ekologikoa, krisi energetikoa bolo-bolo dabilzan honetan, elikadura burujabetza edo bertako produktuen kontsumoa agente politiko eta sozial denek agendan gorritz jarri beharreko kontzeptuak eta apustuak direla iruditzen zait, esku artean ditugun arazo horiei irtenbidea emateko gakoetako bat direlako.

Eta ari al gara kontuan hartzen? Antzematen al da kontzientzia aldaketarik?

M.B.: Bai, sumatzen da. Kontzientzia handitu da, eta hori datuetan ikusten da, gainera. Tokiko produktuen kontsumoa bikoiztu egin da azken urteetan. Aztertzekoa da zer faktorek bultzatzen duten horretara. Badakigu printzipala ez dela guk aipatu dugun arrazoia. Faktore kolektiboak, krisi ekologikoa eta, ez dira arrazoi nagusiak. Faktore indibidualak dira, gehien bat, aldaketa bultzatu dutenak: osasuna, norberaren ongizatea... Dena dela, datuek erakusten dute gora egin duela tokiko produktuen kontsumoak, eta ikusi besterik ez dago saltoki handietan bertako produktuek eta produktu ekologikoez zer-nolako presentzia hartu duten; eta horrela gertatu da saltoki handi horiek merkatu-hobia ikusi dutelako hor. Hala ere, proportzioa oso txikia da. Gainera, kontuan hartu behar da elikagaiei gure errentaren %15 eskaintzen diegula; beste partida batzuek, etxebizitzak eta garraioak, garrantzi handia hartu dute azken urteetan. Azken hamarkadetan erdira jaitsi da gure errentatik elikagaiei eskaintzen diegun kopurua. Beraz, badago kontzientzia handitze bat, badaude horretan positiboki eragiten ari diren faktoreak, eta tokikoa eta ekologikoa merkatu produktu bihurtu dira; baina, aldi berean, errentan elikagaiei eskaintzen diegun garrantzia ez da handitu.

I.A.: Kontzientzia aldaketa horren adierazle dira herriz herri edo eskualdez eskualde bertako produktuak sustatzeko sortzen ari diren proiektuak ere.

Mirenek komentatu bezala, nabaria da supermerkatu handietan bertako produktuen edota produktu ekologikoen presentzia gero eta handiagoa dela. Baina produktuen presentzia bera baino areago, nabarmenduko nuke azalera handiko saltokiek nola baliatzen dituzten produktu horiek publizitatea egiteko; amu gisa erabiltzen dituzte, jabetu direlako herritarrak kontzientziatzen ari direla. Beste kontu bat da bertako produktuen aldeko apustua benetan egiten duten ala ez.

M.B.: Bai, nabarmena da ez dela gauza bera. Ez da bakarrik zer erosten dugun, baita non erosten dugun ere; eta horrek izugarriko garrantzia dauka, elikadura burujabetzarekin zerikusi handia dauka. Gure euro bakoitza non jartzen dugun, ekonomia noren eskutan uzten dugun, garrantzitsua da. Energiarekin bezala, ikusi behar dugu zer trantsizio egin nahi dugun elikadurarekin. Tokiko proiektuek izugarriko garrantzia dute erabakigune gisa ere, ez baita bakarrik zer produktu eskaintzen diren, baizik eta zer eraikitzen den, zer ekonomia eraikitzen dugun horrekin.

Tokiko ekoizle txikiak eta kontsumitzaileak gerturatzeko hainbat saiakera egiten ari dira: kontsumo taldeak, azokak biziberritzeko proiektuak... Kontzientzia duen edo hartzen ari den jendearengana iristen dira horrelakoak, baina publiko orokorragoarengana iristeko lana egiten al da? Zer bide jorratzen dira edota jorra daitezke?

I.A.: Uste dut hor sentibilizazio lan handi bat dagoela egiteko, lehen aipatu dugun larrialdi ekologikoari aurre egiteko edota bertako ekonomia sustatzen duela azpimarratzeko. Hainbeste maite dugun Euskal Herri berde hori, mendiak, soroak... Jendea kontziente izan behar da lehen sektorerik gabe gure ingurumena ez dela bera izango. Era berean, kontziente izan behar dugu gure platerean jartzen dugunak zer eragin daukan esparru desberdinetan. Niretzat, gakoetako bat litzateke hezkuntzan apustua egitea.

M.B.: Landa eremua jaten dugunaren, gure elikadura sistemaren ispilua da, azken finean. Uler-tu behar da dena dagoela elkar lotuta, ikuspegi integrala edukitzea oso garrantzitsua da. Nolako elikadura, halako nekazaritza esaten da. Hezkuntza da gakoetako bat, eta gatazka handia dago



Begiristain eta Aizpuru, Azeptiko Zelai Luzen.

"Egun jaten dugunaren %95 baino gehiago kanpotik dator, milaka kilometro egiten dituzte elikagaiek"

"Euro bakoitza non jartzen dugun, ekonomia noren eskuetan uzten dugun, garrantzitsua da"

"Energiaren trantsizioa elikaduraren trantsizioarekin batera pentsatu behar da"

Mirene Begiristain

uneotan eskola jantokien gaiarekin. Eskola jantokiek bertako produktuekin lan egin ahal izatea ahalbidetuko duen Eusko Jaurlaritzaren dekretuaren zain gaude urteetan. Gure Platera Gure Aukerak izugarrizko lana egin du azken urteetan, proiektu pilotuak ere badira martxan, baina ez da lortzen hori orokortzea. Eta funtsezkoa da, eta erosketa publikoarekin lotuta joan behar du. Landa eremua askotan erabiltzen da folklore kutsuarekin, baina egin daitezke gauzak politika publikoetatik, eta eskola jantokiak eta erosketa publikoak tresna oso indartsua dira zentzu horretan. Horiez gain, eta Biolurren ari gara horretan lanean, baserritarrentzat ekoizpen duina eta kontsumo herrikoia garatu behar dira. Hau da, ezin da izan elikagai ekologikoak eta osasuntsuak pribilegio bat izatea; eskubide kolektibo bat dira. Garrantzitsuak dira norberak elikagaiekin lotuta hartu beharreko erabakiak, baina era berean, elikagai horiek eskuragarriak izan behar dira, eta gaur egun ez da horrela.

Ekoizleak eta kontsumitzaileak gerturatzeko aipatutako egitasmoetako bat da Elikagunea. Bost urte bete berri ditu Azeptiko Azoka Plaza berrituan txertatutako proiektuak. Zer balantze egiten duzue orain artekoaz?

I.A.: Balorazioa positiboa da. Egia esan, beldurrarekin hasi ginen: proiektu berria zen, antzeko beste esperientzia batzuk ezagutzen genituen, baina ez Elikagunearen berezitasunak zituenik; baserritarren plaza batean sartu behar genuen... Baina lehen egunetik eskuak zabalik hartu gintuzten, bai baserritarrek, bai herritarrek, laguntzeko prest, gainera. Laguntasun eta elkarlan horri esker egin dezakegu bost urteon balorazio positiboa. Hiru langilek ekin genion bideari, eta gaur egun zortzik osatzen dugu lantaldea, 400 familia bazkide dira kooperatiban eta 150 bat ekoizleren produktuak eskaintzen ditugu. Beraz, uste dugu aurrera begira apustu berriei heltzeko oinarria behintzat jarri dugula.

Zer jaso duzue azokako ekoizleen partetik? Antzeman al dute alderik haiek?

I.A.: Elkar elikatzen dugula ulertzen dugu guk. Herritarrek azokan aurkitu ezin dituzten zenbait produktu eskaintzen ditugu Elikagunean, horrela beren erosketak osatzeko aukera dute haiek,

eta modu horretan jendearen joan-etorria ere handiagoa da Azoka Plazan. Bestetik, baserritarrek aukera dute azokan ez dauden egunetan ere beren produktuak Elikagunean eskaintzeko. Urte hauetan ikusi ditugu beren ekoizpena egokitu edo handitu duten ekoizleak; edota produktu berriak lantzen hasi direnak, eskaera bazegoela antzemanda. Gauza horiek dira, benetan, gure proiektuari zentzua ematen diotenak, eta guri lanean segitzeko ilusioa eta indarra ematen digutenak. Esan dezakegu familia bat osatu dugula.

Azoka tradizionalak asko pairatu dute kontsumo ohituren eta bizi baldintzen aldaketa. Ekoizleek garatu al dituzte ohitura berrietara egokitzeko tresnak? Edo, zer tresna beharko lituzkete?

I.A.: Azpeitiko gure esperientziatik, ikusi dut baserritarren eta ekoizleen partetik garai eta ohitura berrietara egokitzeko prestutasuna. Beren produktuak Elikagunean saltzen hasteko proposamena egin zitzaizenean zein Enkargu proiektua martxan jarri zenean, prestutasuna izan dute baserritarrek. Baina denok bezala, laguntza eta bultzada behar dituzte ohitura berrietara egokitzeko.

M.B.: Izan ere, azokek izugarriko eragin ekonomikoa eta soziala dutela iruditzen zait. Azpeitian ikusten da, eta Tolosan ere ikusten dela uste dut: azoka bete egin da, ez da bakarrik eraikin bat egin edo azpiegitura bat berri dela, prozesu sozial bat eman behar da, eta Azpeitiko nabarmena izan da. Horrek erakusten du azokak espazio biziak direla, eta landu egin behar dela berak [loritzek] aipatzen zuen hori guztia. Uste dut baserritarrek egokitu direla, ez bakarrik teknologia berrietara, baita produktuen eskaintzari dagokionez ere. Kontsumo ohiturak aldatzen dihoazela ikusi dute eta produktu berriak eskaintzen dituzte. Baina, era berean, ikusten da azoketako batez besteko adina zein den; Gipuzkoako azoken azterketa bat egin genuen eta bailara guztietako azoketan ikusten da, landa eremuaren ispilua da hori ere. Gai konplexua da, baina azokak biziberritu nahi baldin baditugu, landa eremua biziberritu behar dugu. Azoka oso espazio politiko eta kultural garrantzitsua dela

iruditzen zait, eta asko daukagula ikasteko, adibidez, Azpeitiko prozesutik.

Bakoitzak zeuen esperientziatik ikusita, zein dira gaur egun lehen sektoreko ekoizle txikien zailtasun nagusienak?

M.B.: Motzean esateko asko dira. Lehen esan dudan moduan, uste dut horrelakoetan interesgarria dela elikadura sistemari bere osotasunean begiratzea, gauzak elkar lotuta daudelako, zer arazo sortzen diren eta arazoak nola elkar elikatzen diren. Hala ere, baserritarren arazoez ari garenean badaude bi edo hiru gako. Lan baldintzak dira horietako bat. Baserritarren lan baldintzak prekarioak dira, oso zailak. Izan ere, baserritarrena ez da bakarrik lanbide bat, bizimodu bat da, bizimodu horrek izugarriko garrantzia dauka gizartearentzat, eta horrek duen balioa ez da kontuan hartzen. Lan baldintza duinak sortzea oso-oso garrantzitsua da, behar den erreleboari heldu nahi badiogu. Urola Kostan, azken urteetan, ia ehun baserri edo ustiategi itxi dira.

Asko dira, ezta?

M.B.: Asko dira, baina beste hainbat eskualdetan gertatzen ari den gauza bera da. Erreleboari eusteko, lan baldintzak hobetu egin behar dira, eta gai horrek estrategikoa izan behar du politika publikoetan. Emakume baserritarren egoera espezifiko ere ezin da ahaztu. Genero ikuspegitik, baldintzak are zaurgarriagoak dira emakumeen kasuan. Lan eremu maskulinizatua da, eta rolek eta estereotipoek asko markatzen dute emakume batek landa eremuan ekoizpen proiektu bat martxan jarri nahi duenean. Baserri edo ekoizpen proiektu batean norbaitek kotizatu izan badu gizonezkoa izan da, emakume asko jubilazio eskubiderik gabe geratu dira. Bestetik, Ticket Bai denon ahotan dabilen honetan, uste dut garrantzitsua dela burokratizazioak baserritarrei eragiten dizkien zailtasunak aipatzea. Ez da posible baserritarrei eta ekoizleei behin eta berriz horrenbeste oztopo iristea administrazioetatik goitik behera, digitalizazioak horrenbeste konplikatzea beren egunerokoa.

I.A.: Elkarrizketa honetara etorri aurretik ekoizle bati galdetu diot, "zailtasunen inguruan eta, zer aipatuko huke?", eta "papeleoa" izan da



"Jendea kontzientze izan behar da lehen sektorerik gabe gure ingurumena ez dela berdina izango"

"Ikusi dut baserritarren eta ekoizleen partetik garai berrietara egokitzeko prestutasuna"

"Proiektuak bideragarri egiten ditugu, baina ez dakit zenbateraino egiten ditugun bizigarri"

Ioritz Aizpuru

haren erantzuna. Lan baldintzen gaiari eutsiz, zaharkituta dago lehen sektorea, batez beste adina ia 60 urtekoa da. Gazteak sektore-erakartzeko, nik beti esaten dut lehendabizi lehendik dauden ekoizleen lan baldintzak hobetu behar direla, horrela erakarriko dugula jendea. Izan ere, proiektuak bideragarri egiten dira, baina ez dakit zenbateraino egiten diren bizigarri. Uste dut badagoela zeregina, eta baldintza horien hobekuntzaren ondorioz lortuko dugula erreleboa sektorean.

M.B.: Gainera, gizartea aldatzen ari da, eta aldatu egin da gazte batek bere bizitza nola eraiki nahi duen ere. Lehen sektoreari dirulaguntza asko ematen zaiola esaten da, baina dirulaguntza gehienak ustiategi handientzat izaten dira, ez baserritar txikientzat, nahiz eta txikiak diren gehiengo; eta bizi baldintza hobeak sortzen laguntzen du diruak. Horrez gain, behar dituzten bestelako azpiegiturak, lan burokratikoak, osasungintzako baldintzak... ekoizle txikien beharretara egokitu beharko lirateke. Gauza asko egin daitezke lan baldintzak errazteko.

Eta horiek egiteko borondaterik ba al da administrazioetan?

M.B.: Orokorrean gutxi, esango nuke. Udalerriek ez dute konpetentzia askorik lehen sektoreari lotuta gai horietan.

I.A.: Eta beste erakundeekin alderatuta, bai ikusten dela borondate gehiago herri mailakoetan. Orain arte aipatu ditugun proiektuak, Elikagunea eta Azoka Plaza Azpeitian, adibidez, udalaren, eragileen eta ekoizleen arteko elkarlanari esker gauzatu dira. Baina Mirenek esan duen bezala, eskumen asko ez daude udalen esku, eta beste maila horietan borondate gutxiago dago.

M.B.: Eta asko egin daitezke, Euskal Herrian badaudelako konpetentziak aldundien edo Eusko Jaurlaritzaren esku. Adibidez, lehen aipatu dugun eskola jantokien gaian, edo osasun baldintzetan, burokratizazioaren ingurukoetan, kontsumoaren kontzientziari lotutakoetan... gauza asko egin daitezke.

I.A.: Eta lurra lortzeko dauden zailtasunetan sartzen bagara... Beste ordu batzuetarako izango genuke elkarriketa.



M.B.: Arazo larria da hori, bai. Gazteek lurra eskuratzeko dituzten zailtasunak izaten dira arazo handienetakoa.

Elikagaietan ere, ia mundu osoko produktuak daude eskura, eta askotan hemengoak baino merkeago. Nola egin aurre horri?

M.B.: Ekoizle txikiek asko landu dute autonomia, eta hori alde dute. Ez dute ekoizle handiek, bereziki eredu industrializatuagoa dutenek, insumoekiko duten dependentzia, eta asko laguntzen die horrek. Analisisiren bat egin da horren gainean, eta ikusi da krisiaren ondorioz gehiago parekatu direla produktu ekologikoen eta konbentzionalen prezioak. Tokikoa eta zuzeneko erosketak, uste dut hori dela kontsumitzaileak duen bidea.

I.A.: Hori da. Merkaturatze bide laburrak erabiltzea da gakoa, zuzeneko salmenta azoka edota kontsumo taldeen bitartez edota Elikagunearen gisa ahalik eta bitartekari gutxien erabiltzen dituzten proiektuen bitartez. Bestetik, askotan ez gara kontziente munduaren beste puntatik iritsi eta merkeago diren produktu horiek zenbat bitartekari dituzten tartean, eta bestaldeko puntan dagoen ekoizleak zuk ordaindu duzun prezio horretatik zer parte txiki jaso duen. Askotan ez gara kontzientze produktu horiek erosten ditugunean eragiten dugunaz: kutsadura, ekoizlearen lan baldintzak...

M.B.: Emakume baserritar batek esaten zidan: "Merke? Nik uste garesti irteten ari zaigula". Ez dira kontuan hartzen beste lurraldeetako baserritarrengan, ingurumenean eta gurean, gure osasunean, zer inpaktu eragiten diren. Jaten dugunak osasunarekin ere lotura zuzena du, izan ere. Beraz, merke? Garesti irteten ari zaigu, epe luzean.

Elikadura burujabetza bada helburua, egungo abiapuntutik, zer pauso eman behar dira ezinbestean epe motz-ertainean?

I.A.: Erakundeek zein eragile sozialek erabaki ausartak hartu behar dituzte, eta pausoak eman, bai kontsumoan, bai ekoizpenean. Horrek eskatzen du ekoizleen aldeko apustua egitea, ekoizleei erraztasunak ematea, lehendik dauden ekoizleen baldintzak hobetzeko eta ekoizle berriak erakartzeko. Bertako produktuen kontsumoa sustatuko duten politikak jarri behar dira martxan. Mila gauza daude egiteko.

M.B.: Elikadura burujabetza hitz potoloa da. Izan ere, gauza bat da bertakoa jatea, eta beste bat elikadura burujabetza. Autonomia izatea da kontua, eta landu dezakegu bertako produktuarekin autonomia; baina beste kontu bat da hartzen diren erabakien gainean zenbaterainoko kontrola duen herriak. Hori da elikadura burujabetza, geuk erabakitzea noiz, non eta nola ekoizten den, eta horrekin sortzen den balioa non gelditzen den. Eta hori oso urruti daukagu. Baina, lortzek esaten zuen moduan, estrategia bat landu behar da; zerbait falta badugu horixe da, estrategia bat. Egitasmoak sortzen eta garatzen dira, baina halako akupuntura moduko bat dira, ez dago epe luzearako planifikaziorik. Energiaren trantsizioa elikaduraren trantsizioarekin batera pentsatu behar da, lurraldearen planifikazioak zutabe bat izan behar du.

I.A.: Elikaduraz ari garenean, oinarrizko gauza batez ari gara. Herri gisa elikadura sistema bat definitzeko eta erabakitzeke gai ez bagara, zer erabaki behar dugu, zer jan eta nola ekoiztu erabakitzeke gai ez bagara?

Estrategia aipatuta, 2030erako Euskadiko elikadura sistema iraunkorrerako Ikerketa eta Berrikuntza Estrategia osatu dute hain-

bat erakundek eta eragilek, eta lanketa hori gidatu dutenetako bat zara zu, Mirene.

M.B.: Hainbat eragilarekin Europa mailako proiektu batean parte hartzeko aukera izan genuen. Ikerketaren emaitzak Europako Batzordera iritsi ziren eta han bazegoen aditu talde bat. Hemengo lantaldearen emaitzen ondorio nagusietako bat errepikatu zuen aipatutako aditu taldeak: korapilo handiena ez da teknologikoa, ezta ekologikoa ere, korapilo handiena soziala da; berrikuntza sozialean dago gakoa. Horretaz jabetzea garrantzitsua da. Bestela, ematen du krisi honetatik teknologiak salbatuko gaituela, eta tentazioa ederra da, berdin jarraitzeko eta ezer ez aldatzeko. Baina aldaketak gure antolaketa sozialetik etorri beharko du.

Bertakotik elikatzeak zer ematen dio gizarteari?

I.A.: Osasuna, ingurumena, herri gisa nortasuna... Gure elikadura sistemak, zeharka, horietan guztietan eragiten duela esango nuke. Mila arrazoi daude bertako produktuak kontsumitzeko, eta mila arrazoi dauden neurri berean, mila onura eskaintzen dizkio gizarteari bertakoa kontsumitzeak.

M.B.: Hobeto bizitzea. Garai konplikatua dira, kezkaz, beldurrez eta ezjakintasunez beteta bizi garela ematen du, erabakiak hartzeko beldurrez, dauzkagun pribilegioak galduko ote ditugun. Baina ausardia aipatzen zuen



loritzek, eta uste dut hobeto bizitzeko aukera bat eraikitzea dakarrela bertatik elikatzeak. Hobeto bizi gaitzke deshazkunde logika horretan; beste era batera, baina hobeto. ■



Ikusi esklusiban Mirene Begiristani eta loritz Aizpururi egindako elkarrizketa QR kodea eskaneatuta.

