

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA DURANGALDEAN | LOS OLLEROS DE DURANGO | HARRIA ETA LARRUA
S.O.S. ARRIPOZUETA | ARQUITECTURA: EL PESO DE LA FORMA | SANTI KAPANAGA. OTXANDIOKO ERRETRATUGILEA
ARGIÑETA: UN LUGAR DONDE VIVIR HACE 1200 AÑOS | ARRAZOLA, UN FENÓMENO ASTRONÓMICO

astola

ikerketa eta historia

DURANGALDEKO URTEKARIA

14.zk 2020 • 5e

PASA

ELIKADURA, GURE ARDURA

Nekazaritza ekologikoa
Durangaldean

 Markel Onaindia |  Txelu Angoitia




Bertako produktu ekologikoak kontsumitzeko proiektu berriak sortu eta bistaratu dira azkenaldian Durangaldean, zerbait mugitzen ari den seinale. Ikastetxeetako jantokietan ere bertako produktuak jatearen aldeko aldarri ozena zabaldu du *Berton Bertokoa* dinamikak. Elikaduraren eta honek ingurunean eragiten duenaren gaineko ardura da korrante horien atzean dagoena.



Dinarrian, indar bereziz, nekazari ekologiko txikiak daude. Herritarrentzako kalitatezko produktuak ekoizteaz gainera, lurra eta ingurunea zaintzeko ardura hartzen dute, **ZIKLO NATURALAK ETA OREKA ERRESPECTATUZ**. Besteak beste, ez dute gai kimikorik botatzen soloan, jaki ekologikoekin elikatzen dituzte animaliak, ez dute transgenikorik erabiltzen, eta bioaniztasuna bermatzeko irizpideak segitzen dituzte.

Durangaldean 23 dira nekazaritza edo abeltzaintza ekologikoan ofizialki diharduten baserriak, eta horiez gainera, beste lau enpresa edo saltoki ere badaude zigilu ekologikopean. Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak (ENEEK) egiten du zigiluaren kontrola,

erkidegoan horretarako eskumena edukita, Europako araudiak betetzen direla egiaztatzen. Baserriak aldiro-aldiro jasotzen dituzte teknikarien kontrol-bisitak, batzuk sorpresaz. ENEEK ekoizleek, enpresek eta eragileek osatzen dute, eta Eusko Jaularitzagaz lankidetzan jarduten du, irizpide tek-

A photograph of two people, a man and a woman, crouching in a field of green leafy plants. The man is on the left, wearing a dark jacket, and the woman is on the right, wearing a blue jacket. They are both smiling at the camera. The background shows a rural landscape with trees and a building.

**Jon Bereziartua
eta Alazne Intxaspe**
Bejondeizula
Iurreta

nikoak zehazteko eta proposamenak emateko. Elikagaien kontrolaz gainera, berauen sustapena ere egiten du egoitza Zornotzan duen Kontseiluak.

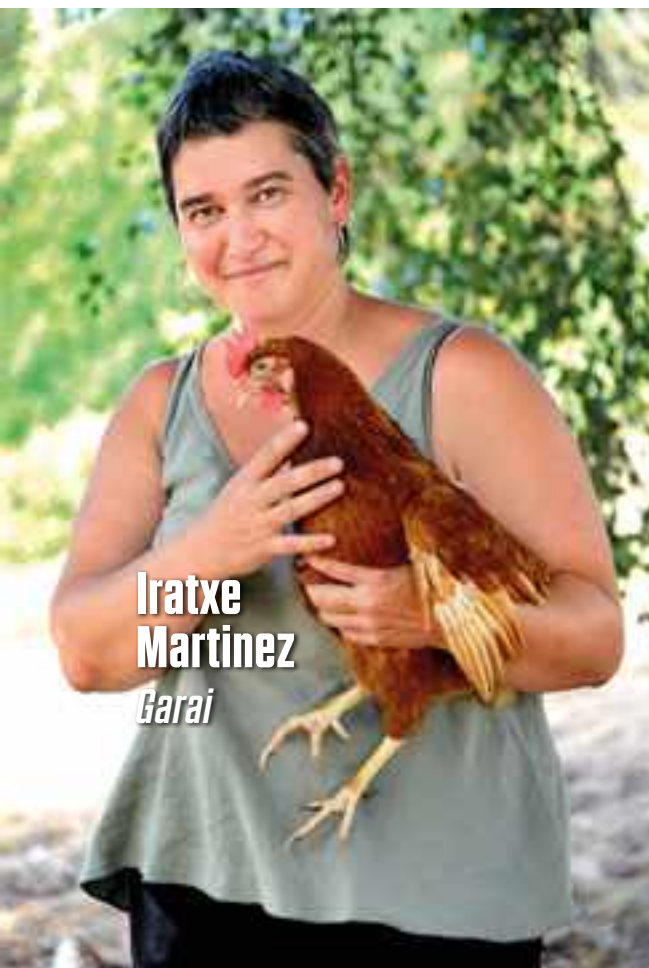
Aurrera begira, Durangaldeko Elikadura Mahaia sortu da Urkiola Landa Garapenaren eskutik. Parte-hartzaile dira, esaterako, Soloko nekazari ekologikoen elkarteak, ENEEK, zenbait ikastetxe, Berton Bertokoa, EHNE, udalak, jantokietako katerin enpresak... Plan bati segika, etorkizunean elikadura osasuntsu eta iraunkorra lortzeko pausoak ematea da asmoa, oraindik hasieretan egon arren.

Hala ere, gaurdanik badaude martxan hainbat esperientzia, agroekologiaren eta elikadura burujabe-

tzaren norabidean. Erreportaje honetan horietako batzuk jaso dira, nekazariak eta kontsumitzaileen espazioak uztartuta. Izan ere, ekoizleek eta kontsumitzaileek, biek dute bestearen beharra; Covid-19 birusaren krisi sasoian agerian geratu den bezala, hartuemanak sendotzean.

NEKAZARI EKOLOGIKOAK PLAZARA!

Kafearen bueltan, ofizio honetan eman zituen lehen pausoez akordatzen hasi da Roman Bengoa nekazari abadiñarra. "Kokoteraino nengoen tailerreko lanagaz, eta egun batean kableak gurutzatu zitzaizkidan". Bizi erritmoan aldaketa bat lortu guran ekin zion ortuko lanari bere bikotekideagaz batera, 90eko



**Iratxe
Martinez
Garai**



**Amaia
del Hierro
Alga Artean
Mañaria**

hamarkadan, Berrizko Sarria auzoan. Nekazaritza ekologikoan aitzindarietakoak izan ziren hemen. "Ez da bakarrik kimikoak ez erabiltzea, beste gauza asko eduki behar dira kontuan. Atzetik datozenei ganorazko lur bat uztea, produktu on bat ateratzea... kultura ere bada". Bere barazkiak Bilboko kontsumo talde batera ailegatzen dira astero.

Nekazaritza sustatzeko baldintza hobekak behar direla dio, baita lurrak errazteko politika bat ere. "Nik uste dut baserriak bizi ahal dela, duintasunez, baina ganorazko lur nahikoa edukitzea funtsezkoa da. Lur asko abandonatuta dago, eta alokairuan eman ahal-ko litzateke baserriarentzat".

Bengoa 1995ean hasi zen Durangoko zapatuetako baserriarren plazara joaten, barazki eta fruta saltzera. Eskualdeko produktuen salmenta puntu historiko bat da. "Orduan plaza oso bizi zegoen, baserriarrez beteta eta jende piloagaz. 10:00etarako jenero guztia amaitzen zitzaigun", gogoratu du. Egungo baserriarren kopurua "orduokoaren herena" dela ohartarazi du. "Urteetan zehar plaza abandonatuta egon da udalaren partetik", esan du, funtzionamendu hobea aldarrikatuz.

Durangoko Udalak adierazi du legegaldi berrian Baserriarren Mahaia berraktibatu duela, plaza indartzeko ideiak atera direla. Adibidez, panel eta pan-



**Marta Rodriguez eta
Virginia Irazola**
Izardibe
Durango

taila informatiboak instalatzea eta gaikako azokak antolatzea. Gainera, "merkatu plazak herriko komertzioaren motore izateko duen aukeraz jakitun", urbanistikoki ere eraldatuko dute prozesu baten ostean. "Etorkizunean zelako merkatu plaza nahi den zehaztera goaz modu parte-hartzailean", esplikatu du Aritz Bravo alkateordeak.

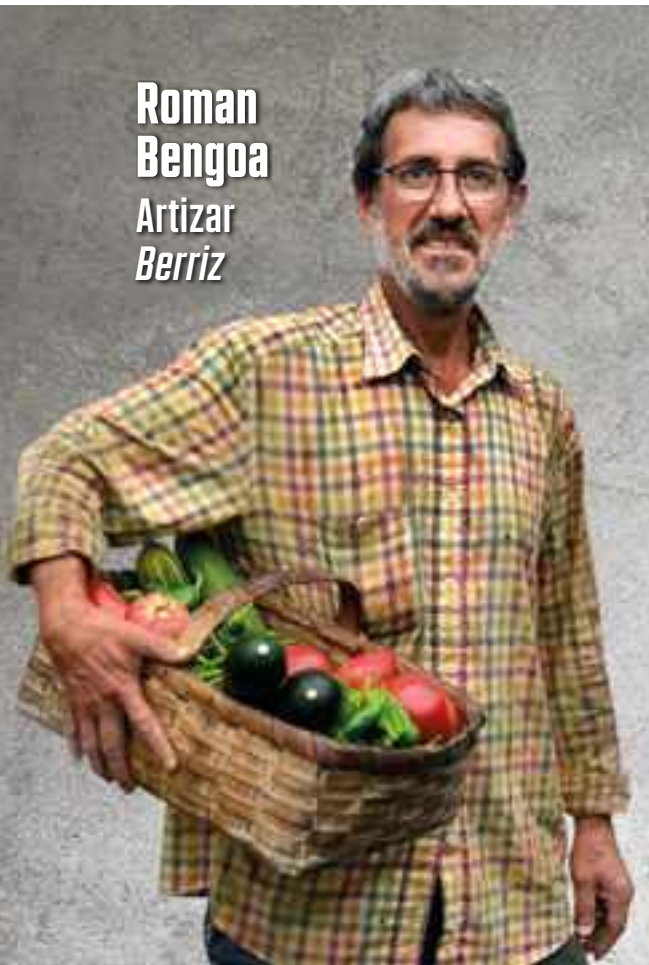
BASERRITIK ELKARTERA

Durangoko plazan egoten den beste ekoizleetako bat Urdaspal Alberdi da, lurretako Amatzat auzokoa, 2006tik ofizioan dabilena. "Argi daukat Durangoko plazak sekulako potentziala daukala. Durangok 30.000 biztanle badauzka, hor gauden nekazariok

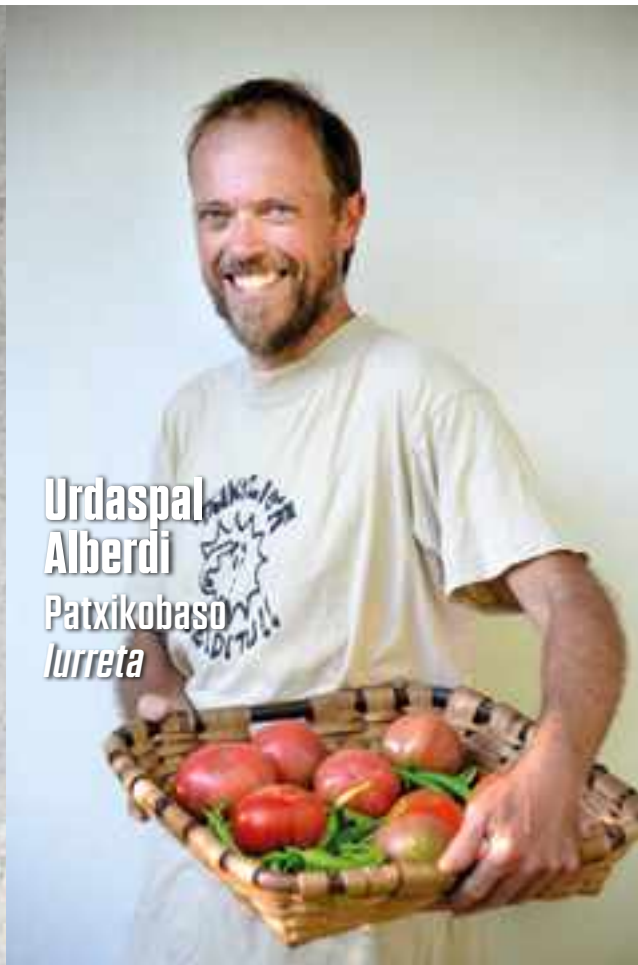
ez dugu produkturik biztanle horientzat guztientzat". Alberdik dio sei bat direla, bakarrik, plazan produktu ekologikoak saltzen dituzten baserritarrik; gainerakoek ez dute ekologikoan lan egiten. Badago produktuen birsalmenta egiten duenik ere, udalak arauak debekatu arren.

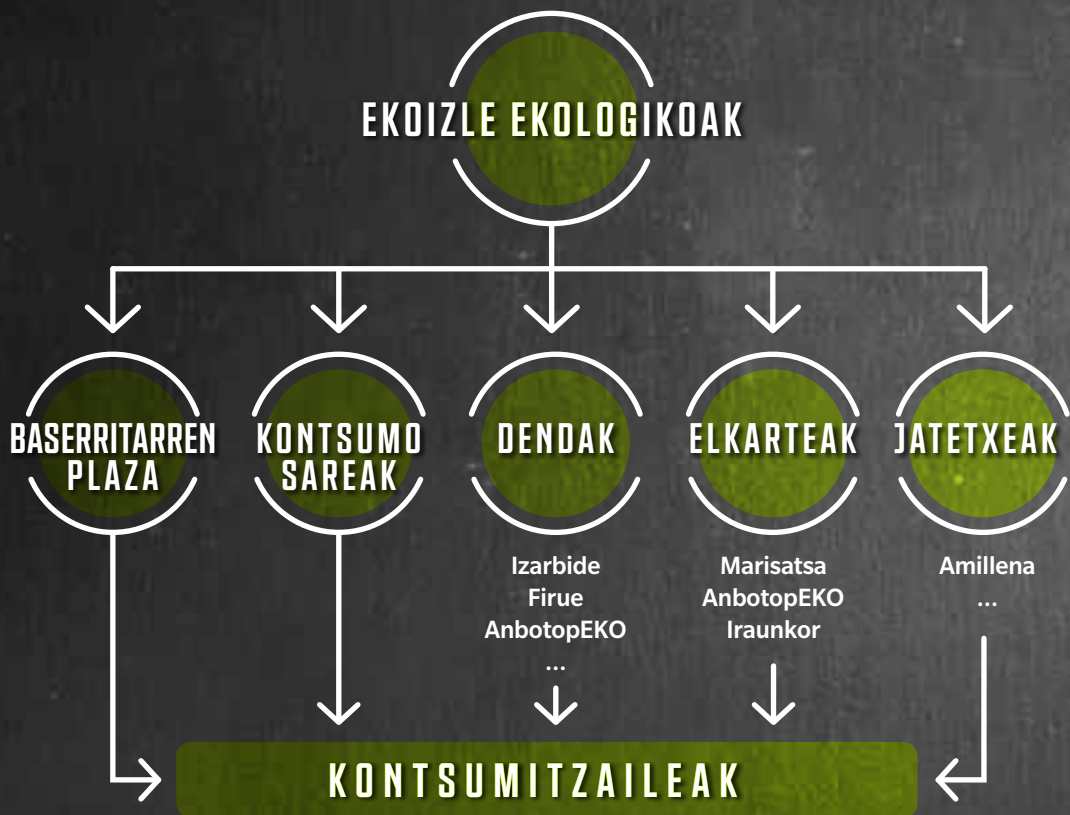
Onak eta txarrak balantzan ipinita, lanagaz pozik dagoela ikusten zaio hizkeran. "Harro sentitzen naiz proiektu bat aurrera ateratzen dudalako, jendea irajeteko osasuntsu eta goxoak eskaintzen". Nekazaritza ekologikoaren balioa nabarmentzen du. "Gure ahalmenaren arabera, gizarteari, naturari eta munduari ekarpen bat egiten diogu", azaldu du ENEEkeko zuzendaritzako kidea den Alberdik.

Roman Bengoa
Artizar Berriz



Urdaspal Alberdi
Patxikobaso Lurreta





Durangoko merkatuaz gainera, otzaren banaketa zuzena da bere beste salmenta bide nagusia. "Bezeroekin berba egiten duzu, zure produktuez informatu, eurek esaten dizute zelan kozinatzen dituzten... Aberasgarria da". Otzaretako batzuk Marisatsa kontsumo ekologikorako elkarteak Durangon daukan dendan uzten ditu, bere bezero batzuk hango bazkide direlako.

Elorrixa talde ekologistaren bultzadaz, 1999an Ateñon eta gaztetxeetan egosi zen Marisatsaren sorrera. Gaur egun 300 bat bazkide ditu, eta Agustin Garcia da euretako bat, elkarteko presidentea ere badena. Denda erakutsi eta solasean hasi da, azkenaldian gazte kontzientziatuak batzen ari direla ai-

patuz. "Moda baino gehiago, kontzientzia eta sasoi kontu bat dela esango nuke. Ekologikoan kontsumitzea, lotuta joan behar da aldaketa klimatikoaren aurkako borrokagaz, gertukoia erosteagaz, ekonomia zirkularragaz...". Garciak uste du elkarteak berak ere sakondu egin behar duela gertukotasunaren gaian, bazkideek eskatuta kanpoko produktuak ere edukitzen dituztelako.

Marisatsaren bazkide txartela dutenek bakarrik egin ahal izaten dituzte erosketak lokalean. Eskaintza ekologiko osoaren artean, bertan topa daitezke eskualdeko nekazarien barazkiak, Abadiñoako Erliako arrautzak, Mañariko Alga Artean etxekoan algak, Etxanoko Kepa Agirregoikoaren Errotik esnekiak...



**Carmen, Agustin eta Yolanda
Marisatsa. Durango**

SARETUTAKO EKOIZLE ETA KONTSUMITZAILEAK

Gaur egun nekazari askok egiten dute euren produktuak kontsumo talde edo sareen bidez banatzeko apustua. Durangaldeko sare handienetako bat Eskubaratz proiektuko nekazari gazteek daukate, Julen Azkoaga mañariarrak eta Nere Aspiazu eta Ion Ruiz de Eginio bergararrek hain zuzen. Denda eta azoketan aparte, barazkiak 90 bat otzaratan banatzen dituzte Durangon eta Bergaran. 2013an ekin zioten bideari, Izurtzan duten ortuan. Azkoagaren arabera, prekarietatetik irteteko helburua dute, beste baserriar askok lez. "Sistema honek behar duelako dago prekarietatean nekazaritza. Botere

pribatu eta publikoei komeni zaie nekazari gutxi eta kontrolpean egotea", uste du. Agroekologiaren alde konbentzimenduz mintzo da. "Aktore sozial izatea borrokatzen dugu: bezeroekin tratua izan, paisaia mantendu, haziak berreskuratu...", dio mañariarrak.

Otzara jasotzeak kontsumo ereduan aldaketa bat dakar, gaur egun guztia nahi dugunean erostera ohituta baikaude. "Eskertuta gaude, ze, bere elikadura ohiturak apur bat aldatzea eskatzen diogu kontsumitzaileari. Ez daki zer etorriko den otzaran", esan du Azkoagak.

Mireia Nieto durangarra da euren bezeroetako bat, eta ohitura aldaketa hori esplikatu du. "Otzara jaso-



**Ibon
Berriozabalgaoitia**
Garai Brewing Co



**Ana de
la Maza**
Garai
kontserbak

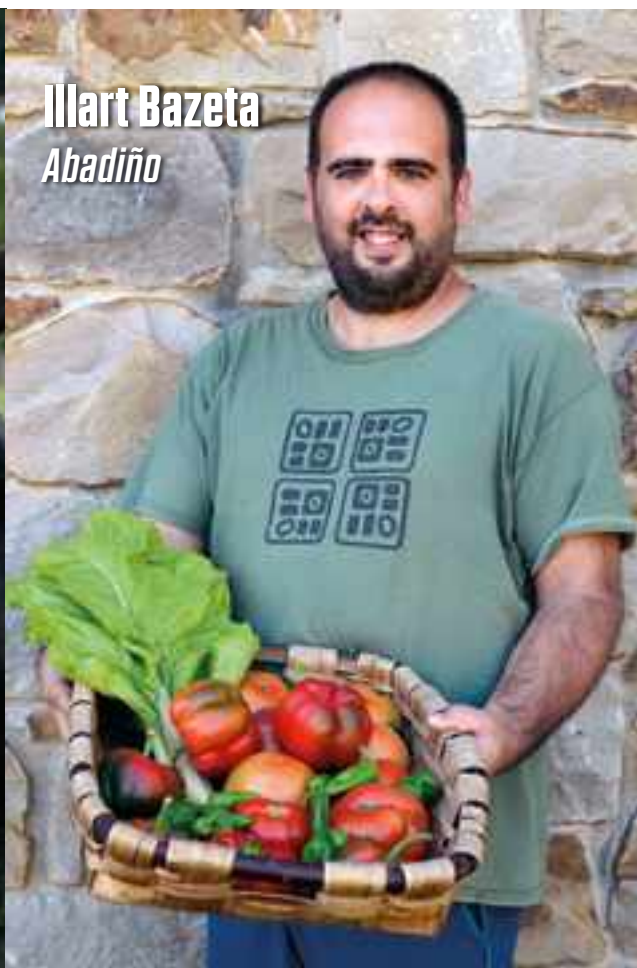
tzen dudanean, asteko plana egiten dut, egun bakoitzean zer jan. Ikasten ere banabil. Adibidez, aza piloa etortzen denez neguan, fermentatzen hasi naiz, geroa jan ahal izateko", azaldu du.

Nietok gustura eta kontzientziz bizi du aukera hau. "Uste dut naturalena dela bertakoa eta tokatzen dena jatea. Militantzia moduan ere ikusten dut. Nire aletxo bat da, baina uste dut denok kontzientzia hartuko bagenu kapitalismoaren kontrako borroka handi bat izango litzatekeela". Eskubaratzekoek auzolanak egin izan dituzte ortuan bezeroekin, eta bisitak ere hartzen dituzte. Nieto udaberrian umee-kin joateko irrikaz dago. Gertutasunak konfiantza ematen dio.

Kontsumo sare bat duen beste nekazari gazte bat Ana de la Maza da, Garai kontserben ekoizlea. 15 familiatan eskaintzen ditu barazkiak eta kontserbak. Garaiko Goierri auzoan hartu gaitu, bere bizileku eta fabrika den baserrian. Berak eginiko bizkotxo atera du mahai gainera, berbaldia laguntzeko. "Gero eta kontserba gehiago egiten dugu, baita zerbeza ere. Fruta aprobetxatzeko eta sasoi luatzeko beste aukera bat da", nabarmendu du. Kontserbak hainbat denda txikitan dauzka salgai, eta Interneteko sare sozialen bidez ere eskaintzen ditu nobedadez. Orokorrean, kontsumitzaileen eskaria ekoizleen eskaintza baino handiagoa dela ohartarazi du, baina lurra behar dela eta askok ez dutela erraz. De la Maza oraintxe dago zigilu ekologikoa eskuratzeko



**Aner
Gaitaonandia**
Atxondo



Illart Bazeta
Abadiño

trantsizio fasean, duela sei urte lanean hasi zenetik modu horretan egiten duen arren.

Bestalde, kontsumo sareen atalean, aipatzekoa da Zornotzan tokiko ekoizpenaren aldeko lanean dabilen Iraunkor taldea. Gainera, kontsumoaz aparte, berbaldi eta jardunaldiak antolatzen dituzte.

HAIZE ALDAKETA ARRAZOLA INGURUTIK

Axpeko Biezko baserri eta nekazal turismoan egina dugu zita, otzarak banatzen aspalditik dabilen Aner Garitaonandiagaz. Gaur, ordea, Arrazolako Amillena bentara joatea tokatzen zaio, arrautzak eta azenariorak eramatera. Jakiak furgonetan sartu eta bagoaz

kafea hartzera. Berbetan hasi denean, bere begirada ameslaria airerantz doa, esku arteko kafe beroaren kea bezala. "Azken finean hau ideologia bat da, bizitza aldaketa bat. Hona sartzen dena ez da diruagatik sartzen", azaldu du. Oihane Lekunberri bikotekidea-gaz –orain nekazalturismoan zentratzen da– batera hasi zen murgiltzen agroekologian, duela hogeitau urte. "Oihane Ingurugiro Zientziak ikasi zituen Bartzelonan, eta master bat egin zuen agroekologiari buruz. Han ikusi genuen zelan gazte batzuek barazki poltsak prestatzen zituzten eta etxeetara banatu", gogoratu du. Dibertsifikazioaren alde egin dute elikagaietan: barazkiak, marmeladak, zukuak, patxarara, Ezpeletako piper hautsa... Arrautzak ere bai. "Agroekologiaren ikuspuntutik eta zikloak itxeko helburuz, bertako satsa edukitzeko oiloak ipintzea



Joana,
Maitane,
Jose,
Vanessa
eta Lur
Amillena Jatetxea
Arrazola

erabaki genuen. Arrautza ekologikoen Euskal Herriko ekoizle txikiena naizela uste dut. 3.000 oiltan dago ziurtagiri ekologikoaren muga, eta nik140 bat ditut". Oiloen hazkuntza eta arrautzen freskotasuna ditu bereizgarri.

Garitaonandiak uste du jendeak produktuaren atzeko lana kontuan hartu beharko lukeela. "Batzueta-nesaten dut politikara dedikatzen naizela (barrez). Politika da poltsikoan duzun euroa nori ematen diozun, ez lau urterik behin botoa ematea", aldarrikatu du. Bereekin pozik, baina zenbait kontsumitzailegiz kritikoa da, osasunagatik hartzen dituztelako jaki ekologikoak, sasoikotasuna eta bertakotasuna ahaztuta. "Nire ustez, Almeriatik edo Marokotik datozen kalabazinak ez dira ekologikoak, nahiz eta zigilua

eduki. Garraioa, han lanean dabiltzanen baldintzak...", hausnartu du.

Azken hamarkadetan, baserrietan ohikoa bilakatu da herbizidak, intsektizidak edota pestizidak erabiltzea. "Baina engainatu egin gaituzte, ze hori barik ere irteten dira produktuak. Aldiro errotazioak eginda, sats ona botata eta buru apur bat erabilia nahikoa da". Ohartarazi du, gainera, gai kimikoak minbizi-eragileak izan daitezkeela, eta Roundup produktuaren kasuan egiaztatu dela.

Garitaonandiaren produktuak Durangoko plazan eta Marisatsaren dendan topatu daitezke, baita Arrazolako Amillena bentako menuetan ere. Izan ere, elikagai ekologikoak kontsumitzeko bide berri



**Nere Aspiazu, Alagi Bojang,
Julen Azkoaga eta Jon Ruiz de Egiño**

**Eskubaratz
Izurtza**

bat ekarri du Amillenak: zuzenean, plateretik das-tatzea. Eta horren atzean ez dago moda edo gustu kontu bat, filosofia oso bat baizik, Vanesa Calvok barra ertzetik azaldu duenez."Erabaki politiko batek eraman gintuen Amillena zabaltzera. Guk ematen ditugun produktu ia guztiak agroekologian ekoiztu-takoak dira. Eraldaketarako sortutako proiektu bat da". Calvok, Lur Moragues, Joana Ocaña eta Ma-ria Jose Romerogaz batera zabaldu zuen, 2019an, elikadura burujabetza ardatz duen benta, udalak errentan ateratako eraikinean. Inguruko nekazarie-kin hartumana daukate, eta horiek eskaintzen du-tenaren arabera osatzen dute otorduetako menua, ez alderantziz. Beraz, bazkaltzera edo afaltzera doanak beti izango ditu nobedadeak platerean. Zi-gilutik harago, garrantzia ematen diote produktua

zela ekoizita dagoen ezagutzeari. Barran, adibi-dez, garagardoa (Boga) ekonomia sozial eralda-tzailekoa da, kakao bidezko merkataritzakoa, eta infusioak Atxondokoak bertakoak.

Euren bizitzen zaintza da proiektuaren erdigunean jartzen dutena, etekina barik. Eta, ostalaritzako la-naz aparte, Amillena kulturarako plaza lez ere uler-tzen dute, Atxondoko eragileei zabaldua dagoena. Proiektuaren izenak dioen lez, aldaketa haizea dakar Amillenak.

DENDARIK DENDA

Denda ugaritan topatu daitezke Idoia Frades aba-diñarraren Batana ogiak. Soseguz eta mimoz egi-



**Berenice Lopez y
Markel Garaizabal**
Belaze
Elorrio



Idoia Frades
Batana Ogiak
Abadiño

ten ditu, eta horrela hartu du kazetariaren bisita ere. Obradorea erakutsi eta gero, pareko tabernan jarraitu dugu elkarrizketan. Duela dozena bat urte hasi zen ogia egiten beste bi lagunegaz batera, eta bakoitzak bere bidea hartu eta gero, 2011n ekin zion bere proiektuari. Ogia egitea gozamina dela dio eta, gainera pozik dago, ordutegiak norberak ezartzeak umeekin egoteko aukera gehiago eskaintzen diolako. Bere ogiak egun batzuetan irauten duenez, ez du zertan gauzez ekoiztu.

Zergatik ogi ekologikoaren aukera? Hauxe Fradesen erantzuna: "Nire ikuspuntutik, gauzak ondo egitea da. Ez bakarrik osagai ekologikoak izateagatik, baita antzina egiten zen eragatik ere: legamia

barik, pausaldi onekin...". Ogi industrialak haizea direla dio, ez dutela mamirik ez pisurik.

Bere ogiak badu elikagaia. Zekalea, garia, oloa eta espelta erabilia laupabost ogi mota ekoizten ditu, denak ama oreka erabilia. "Nik daukadan ama oreka hasi nintzenetik mantentzen dut, orain 12 urtetik. Irakatsi zidanak eman zidan zati bat. Masa osoa egiten dut: ama oreka, ura, irina eta gatza. Masa eginda daukadanean, hortik 3-4 kilo gorde egiten ditut hurrengo labakadarako, beraz, masa berriztu egiten da", esplikatu du. Pentsa zelako zaintza ematen dion ama oreari, oporretan joanez gero bere ama joaten dela obradorera oreari bizia mantentzera.



**Esti
Urrutxurtu**
Firue
Matiena



**Kepa
Agirregoikoa**
Errotik
Amorebieta-
Etxano

Batana ogia erosi ahal izateko leku bat Traña-Matienako Firue denda da, Esti Urrutxurtuk bere senarraren laguntzagaz iazko irailean zabalduakoa. Topaleku ere izan guran, Fradesegaz ogia egiteko ikastaroak eman izan dituzte bertan, besteak beste. Horrelako proiektu bat sortzeko ilusioa zeukala azaldu du Urrutxurtuk, eta ilusio hori tratuan islatzen du. "Jendeak inguruko produktuak izatea estimatzen du", esan du. Gazteluko barazkiak edukitzen ditu, Mendiolako Roberto Ardanzaren ezitia, Garai kontserbak... Sagastako Aitor Urienen esnea ere izaten du bertan, eskaerapean jasotzen dena. Artzain gaztea okela ekologikoa merkaturatzeko trantsizioan dago.

Denden inguruan berba eginda, ezin ahaztu 2008tik erreferentzi indartsu bat den Izarbide. Lehenik Durangoko Kalebarrian zabaldua, gerora Zornotzara eta beste bost herritara hedatua. "Azkenengo urteetan asko handitu da produktu ekologikoekiko interesa, eta hau ikusita, supermerkatu handiekiko dugun posizioa indartu behar izan dugu, tokiko merkataritza oso ahula delako haiekiko", adierazi du Marta Rodriguez arduradunak. Jatorri askotako produktuen erakustoki zabala da Izarbide, baita bertakoena ere. Durangaldeko barazkiak, ogiak, esnekiak eta opilak eskuratu ahal dira bertan, besteak beste. Ekologikoan kontsumitzen duten askok egiten dituzte bertan erosketak.



**Fernando
Lejarza**
"Pulla"
Elorrio



Aitor Urien
Abadiño

Noski, horiez gainera, ohiko denda txiki askok ere izaten dituzte bertako ekoizleen produktu batzuk.

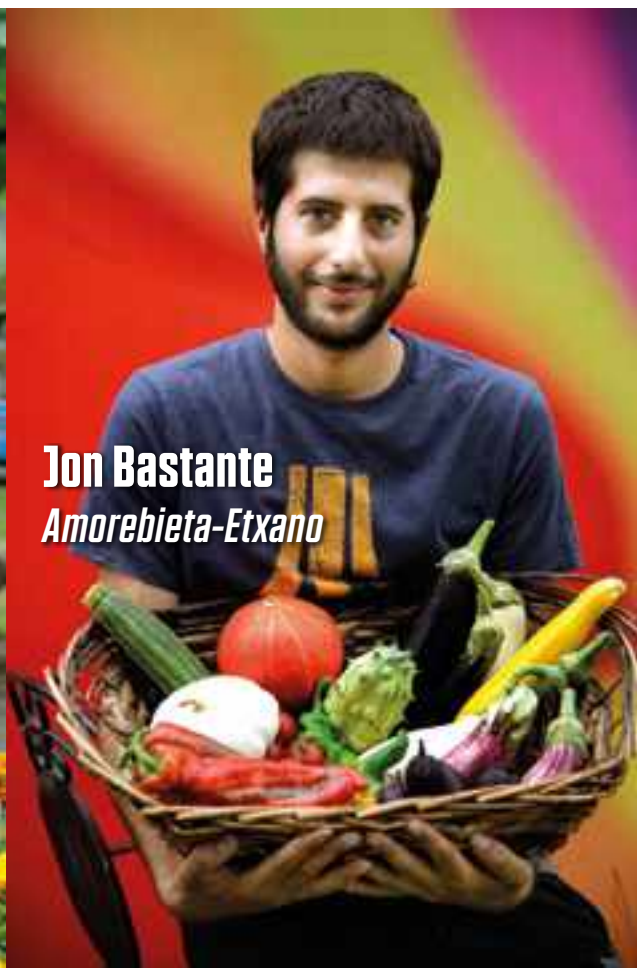
ANBOTOPEKO BILGUNEA

Urtarrilaz geroztik Elorrion denda berezi bat dago zabalik, AnbotopEKO izenekoa. Denda bat baino gehiago da, ordea. Izan ere, inguruko ekoizleak eta kontsumitzaileak elkarren ondoan batzen dituen proiektua da, denak dira bazkide. Kike Bilbao nekazari atxondarrak kontatu du sorrera. "Produktore lez hutsune bat ikusten genuelako sortu zen AnbotopEKO. Otzaren eta merkatuen

bideak kenduta, gure produktuak saltzeko egunerokotasunean erabili ahal dugun erreminta baten hutsunea sumatzen genuen Elorrion eta inguruetan. Bilbaoren arabera, ekoizle eta erosleak bateratzeko behar bat ikusten zuten, "apustu integral bat" egiteko. Horrela, elkartea martxan jarri eta bazkide bila hasi ziren. "Jendearen harrera oso ona izan da", atxondarrak dioenez. 150bat bazkide ziren erreportajea idazteko unean. Bazkideek abantailak dituzte prezioan eta zenbait produkturen lehentasunean, baina bazkide ez direnek ere egin ahal dituzte erosketak bertan. Irabazi asmo bako proiektua da, eta udalak kontzesioz lagataka lokala darabilte.



Amaia Arriaga
Erlia, Abadiño



Jon Bastante
Amorebieta-Etxano

Inma Gallego bertako langileagaz ezagutu dugu AnbotopEKO denda. Elorrioko eta inguruetako ekoizle askoren produktuak daude aukeran: Elorrioko Pulla baserriko Fernando Lejarzaren barazki eta leka-leak, Berenice Lopezenak, Errekazabaletako okela eta prekozinatua, Felix Zabarteren ezti, Mallabiko Aitzol Uriarteren Estakua jogurtak... Denak ez daude zigilupean, baina elaborazioan konfiantza dute dendakoek. Errekazabaletakoek, esaterako, pentsu barik hazten dute ganadua, belarragaz barrik. Dendan, Euskal Herriko ekoizleen eskaintza bidezko merkataritzako produktuekin osatzen dute, bezeroek erosketa osatua egin ahal izateko. Gallego bera ere bazkide da, gaiarekiko interesa aspalditik datorkiolako. Herriko 30 bat familiak duela 10

urte martxan ipinitako Bideko kontsumo taldeko kide izan da. Gallegoren ustez, etorkizunera begira lagundu dezakete dendarena moduko ekimenek. "Ekoizle gazteek ikusi behar dute posible dela honez bitiztea".

Izan ere, nekazaritza ekologikoa bultzatzeko bidean, AnbotopEKOrena aurrera begirako eredu interesgarri bat izan daiteke, ekoizle eta kontsumitzaileak eskutik helduta jorratuko dena.

Markel Onandia

Kazetaria



**Kike Bilbao
eta Mikel Korrales**
AnbotopEKO
Elorrio

HIZTEGI LAGUNGARRIA

ENEK: Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua. Ekoizpenaren sustapena eta zigilu ekologikoaren kontrola dira bere ardatz nagusiak.

SOLOKO: Durangaldeko nekazari ekologikoak batzen dituen elkarte.

BERTON BERTOKOA: Durangaldeko eskola publikoetako jantokietan bertako eta sasoiako produktuak eskaintzearen aldeko dinamika, guraso elkarteek sustatua.

EHNE: Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna izeneko sindikatua.

URKIOLA LANDA GARAPENA: Durangaldekonekatzalgunen txikien garapenerako proiektuak eta iniziatibak sustatzen dituen erakunde publikoa, bertako komunitateen bizi kalitatea hobetzeko helburua duena.

EKOLOGIKO: Lurra, animaliak eta ingurunea errespetatuz, produktu kimikorik eta transgenikorik barik ekoizten dena, produkzioaren hasieratik amaieraraino. Europako araudiaren barnean dagoena, eta zigilu ofiziala duena.

BID: Osasuna eta natura ardatz dituen produktua. Europako zigilua ez badu, ez du ziurtatzen bere produkzioa guztiz ekologikoa izan denik. Kontsumitzaileari begira izendatutako marka edo saltokia ere izan daiteke.



EHKO: Euskal Herrian agroekologia sustatzen duen elkarte.

AGROEKOLOGIA: Dimentsio ekologikoa, sozioekonomikoa eta kulturala biltzen dituen nekazaritza eredu. Ekologia, bertako ekoizpena, neurriko etxaldeak, birziklapena, aniztasuna, lan baldintza duinak eta elikadura burujabetza bultzatzen dituena.

ELIKADURA BURUJABETZA: Herriek, komunitateek eta herrialdeek euren produkzio eta lurralde politika propioak definitzeko eskubidea, merkataritza auzien gainerik.

EKONOMIA SOZIAL ERALDATZAILEA:

Pertsonak erdigunean kokatzen dituen ekonomia eredu, demokrazian eta berdintasunean oinarritzen dena. Ondasuna pertsonen beharrak asetzeko bideratzen duena, ez etekina lortzeko.

BIDEZKO MERKATARITZA:

Garapen bidean diren herrialdeetan esplotazioari aurre egiten dion gizarte mugimendu eta ekimen ekonomikoa.

