



NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA



Erriberagoitiko paisaia aldakorrean, erkametzek eta arteek gobernatutako muino leunak eta zereal lursail zabalak tarteatzen dira. Arabako hegomendebaleko mugako udalerri honek nekazaritzaren eta abeltzaintzaren eremua izaten jarraitzen du. Pobes herrigunetik irtenda, hiruzpalau etxez osatutako herrixka sakabanatuak daude: Padul, Biloria, Arreo, Villambrosa. Azken honetan, Alfredo Alonsok eta bere familiak belaunaldiak daramatzate zereala ekoizten, haragitarako eta esnetarako ganadua hazten, erleak zaintzen... Duela bost urte ekin zion nekazari arabarrak ekoizpen ekologikoa egiteari, Urduñako ganaduzale ekologikoen eskakizun baten ondorioz. «Nirekin harremanetan jarri ziren, beraientzat pentsutarako zereala eta lekari ekologikoak ekoitziko zituen norbait behar zutela eta. Froga modura, sei hektarea ekologikoan jartzea erabaki nuen. Ezer gutxi nekien eredu horri buruz orduan. Baserritarak bisitatuz (baserritar ekologikoak, bereziki eredu konbentzionaletik datozenak dira irakasle onenak) eta ikastaroak eginez ikasten hasi nintzen».

Baserrria pasio duela dio Alfredok, eta maneiu ekologikoa egiten konturatu da

Zaraineneia etxaldeko nekazari-abeltzain ekologikoak

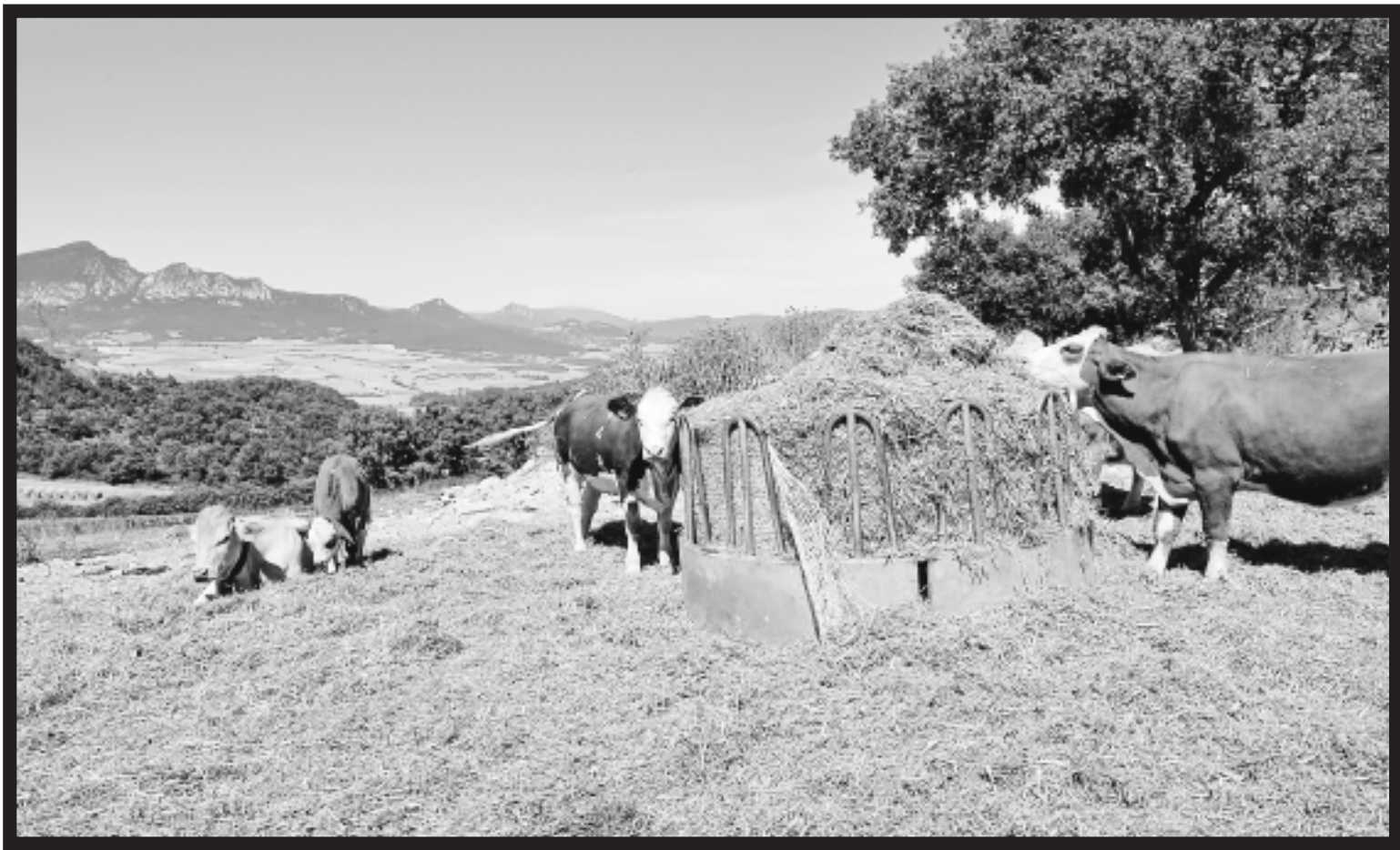
are gehiago gustatzen zaiola. Bere ekoizpenaren eraldatze prozesuan, gurasoek etxean mantendu izan duten jarduera aniztasunak asko lagundu diola azpimarratzen du. «Zentzu horretan, gurasoak erromantiko batzuk dira. Zereala erruz ekoizteari ekin ziotenean ere, mantendu izan zituzten esnerako bizpahiru behi eta txerri batzuk, baita salmenta zuzena ere. Hemen, gutxik egin dute hori, zereala soilik ekoizteari ekin zioten eta ortua, frutadiak... utzi zituzten. Ni monolaborantzaren eredu horretatik nator. Horregatik, edo, ekoizpen ekologikoan ez nuen batere sinesten. Uste nuen arazoak izango nituela belarrarekin, ekoizpenik ez nuela aterako. Baina ikusi dut belarra ez dela horrenbesteko arazoa. Ohartu naiz eredu konbentzionalen egiten duzun guztia naturaren aurka doala. Ekoizpen ekologikoa,

ordea, naturarekin egiten den joko bat da: naturak nola funtzionatzen duen ulertu behar duzu, eta horren arabera jokatu. Lehen ikusten ez nituen gauzak ikusten ditut orain».

Gustura ikusten zaio egindako aldaketa-ekin eta, horren ondorioz, bere ustiategi guztia ekologikora pasatzeko bidean da. Behin betiko aldaketa egiteko erabakia zerk oztokatzen duen galdetzean, oraindik ere eredu ekologikoaren inguruan duten ezjakintasuna argudiatzen du. «Epe ertainean, azalera guztia ekologikoan landuko dugu. Guretzat funtzionatzeko modu berria da, ez dugu kontrolatzen ekoizteko modu hau, txandakatzeak antolatze orduan, belarra kontrolatzeko tresneria... mundu berri bat ezagutzen ari gara. Gure ganaduantzat zereala eta bazka ekoizten dugu, eta bazka ekologikoki ekoizteko,

beste makineria bat behar da, guk ezagutzen ez genuena. Ongarriketarako, guk geuk konpostatutako 20 tona simaur botatzen ditugu hektarea bakoitzean. Gutxi-ka frogak egiten goaz. Epe laburrean, baserriak lau pertsonentzako lana emango du: esne freskoa eta esnearen eraldatuak egiten hasiko gara», kontatu du.

Egun, 100 hektarea pasatxo lantzen dituzte ekologikoan Alfredok eta bere lankide Patxik. Lur azalera hori guztia behar dute beraien azientaren elikadurarako zereala, lekariak eta bazka lortzeko, kontsumoko patata ekologikoa ekoizteko, baita animaliak larratzeko ere. Zaraineneia baserriko azienda joan den uztailetik dago ENEEK-n inskribatuta eta, horrenbestez, ziurtapen ekologikoa lortzeko bidean (inskrribapen berri guztiek pasa beharreko egokitzapen epea igaro beharko da «eko-



Alfredo Alonsok eta bere familiak urteak daramatzate nekazaritzan eta abeltzantzan. Duela bost urte ekin zion ekoizpen ekologikoari.
Haritz MAYORA

logiko” izendapena erabili ahal izateko; kasu honetan, larreak dagoeneko eredu ekologikoan daudenez, ganaduaren egokitzapen epea urtebetekoa izango da). 40 behi ama eta hauen txahalek (limousinak, pirenaikoak eta fleckvieh), 12 behor eta hauen zaldikoek eta 80 ardik (ardi merinoaren mestizoak) osatzen dute. Kontuan izateko moduko azienda da, batik bat Billaubrosa 750 metrora dagoela aintzat hartuta: urritik apirilera arte, abereek apenas belarrik badaukaten larreetan. Horrek esan nahi du abeltzainek negua igarotzeko lain bazka eta pentsu izan behar dutela eskura. Zarainenean, beraiek ekoizten dituzte negurako behar dituzten 100 tona inguru pentsu (baba txiki, ilar, olo, garagar, txirta eta ieroen nahasketa) eta 150 tona belar ondu. «Aurtengo uzta pentsatu baino txikiagoa izan da eta horrenbestez ez dakigu Bizkaiko ganaduzale batzuekin geneukan tratua betetzerik izango dugun, baina gure azienda elikatze, behintzat, helduko zaigula uste dugu. Ez dugu erosteko beharrik izango».

Ekoizpen ekologikoa konbentzionalarekin alderatzean, errendimendua txikitzen dela izaten da kontrako argudio erabiliena. Erriberagoitiko nekazari hauek ikusi dute,

hain zuzen, hori gertatzen dela, baina beste irakurketarik ere egiten dute: «kilotan gutxiago ateratzen dugu, baina ekonomikoki errendimendua hobea da. Gastu gutxiago daude. Aurten, gainera, urtea lehorreretik joan da eta, eskualde honetan behintzat, zerealaren errendimenduak hobeak izan dira ekologikoan konbentzionallean baino. Konbentzionallean, normalean, 5.500 kg atera behar dira ondo ibiltzeko (4.500 kg atera behar dira hektareako, tratamenduen gastua estaltzeko bakarrik), baina aurten 4.000 kilora ere ez dira iritsi. Nik, ekologikoan, 3.200 kg atera ditut, esperotakoa baino zertxobait gutxiago da, baina ez dut gasturik izan tratamenduetan. Datorren urtean bioongarriekin frogatzen dugu; esperantza dugu errendimenduak zertxobait emendatzeko lagunduko dutela».

GIZARTE HARREMANAK INDARTU ELIKADURA BURUJABETZA ERAIKITZEKO

Herrien elikadura burujabetza eskubidearen aldarrikapena da Zarainenearen planteamendua indartzen duen beste pizuzko arrazoia. Alderdi asko dauzkan kontzeptua da elikadura burujabetza, ekoizpen eredutik hasi eta jendarte ere-

duraino jorratu beharrekoa. Alfredok azpimarratzen du ekologikoan ekoizten hasi zirenetik puzzlearen piezek berez bat egin dutela: ekoizpenean autonomia izateko, eredu agroekologikoa da aukera bakarra; horrek, aldi berean, salmenta zuzena eta, ondorioz, gizarte harremanen sortzea eta sakontzea eskatzen du. Harreman sendoak sortzeari garrantzi handia ematen diote Zarainenean; «banaketa egin aurretik, bi egun ematen ditugu 6 edo 7 orduz deiak egiten. Gero, etxez etxe banatzen dugu, hori asko eskertzen dute bezeroek, batez ere gasteiztarrek. Ez daukagu web orririk, ezta nahi ere».

Erabat konbentzitututa dio Alfredok lokailu baten beharra sentitzen duela; «zuzeneko harreman batek elkartu behar gaitu bezeroa eta biok. Nahiago dut lagun edo ezagun baten bitartez topatzea bezeroa. Frogatzera ematen diezu, eta hortik aurrera engantxatu egiten dira». Hilero, 280 kiloko zaldiko bat eta 250-400 kg bitarteko 2 txahal hiltzen dituzte (zaldikoek 17 hilabete behar dituzte pisu horretara heltzeko, eta txahalek 16 hilabete). Txahal bakoitzetik, 5 kiloko 50-60 pakete ateratzen dira, eta zaldiko bakoitzetik 45 pakete.

Kontzientzia mailan, kontsumitzaileak baserritarren aurretik doazela pentsatzen dute nekazari hauek, eta batzuen zein besteen artean kontzientziazio lan handia egiteko beharra dagoela adierazten dute. «Gure aldetik, banaketan gabiltzanean beti aprobetxatzen dugu diskurtsoa egiteko, baserrira bisitan etortzeko gonbidatzen ditugu... Martxoan inguruan, topaketak antolatzen ditugu gure bezeroentzat. 200 lagun elkartu izan gara! Gelsaltzako “Madera y Sal” landetxean ere elikadura burujabetzaren aldeko elkarlana lantzen gabilta. Beraiek elikadura burujabetza, ekoizpen ekologikoa eta agroekologia zer den azaltzen diete bezeroei, eta gure baserritik pasatzeko aukera eskaintzen diete. Aldi berean, landetxean elikagai ekologikoak eskaintzen dituzte. Jendeari zer jaten duten pentsaraztea nahi dugu, eta janariaren atzetik zer dagoen erakutsi. Gure ikuspuntu berdina ez dute izango, baina behintzat beste planteamendu batzuek hausnartu dezaten lagunduko du», iritzi dio.