



## NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA

# Bildots ekologikoaren sasoia bete-betean da

**S**asoi honetan, urtero legez, bildots ekologikoen beste umaldi bat jaio berri da. Horietako batzuk aurrerako utziko dira: arkazte horiek handituko edo mantenduko duten artaldeak. Beste bildots batzuk, ordea, giza kontsumora bideratuko dira.

Euskal Autonomia Erkidegoan bildots ekologikoak hazten dituzten hainbat artzain ditugu. Gehienek esnetarako ardi-azienda dutelako ekoizten dituzte bildotsak. Esnearen ekoizpenak udara arte irauten du. Horregatik, belarraren hazkundera eta esne-ekoizpena ahalik eta ondoen egoki daitezzen, artzain ekologikoek bildotsen jaiotza atzeratzen dute. Era horretan, baserritik kanpoko elikadura ahalik eta neurri txikienean erabiltzea lortzen dute.

Ziurrenik zure buruari galdetuko diozu zertarako hazi behar diren bildotsak era ekologikoan, bildotsak berak amaren esnea besterik edaten ez badu, ezta? Bada, horri erantzuteko, bere amaren esneak benetan zer duen azaldu beharra dago. Izan ere, esneak erlazio estua du amak jaten duenarekin; hots, amak jaten duen belar, bazka eta pentsuarekin, alegia. Gaur egun, tamalez, pentsuak egiteko erabiltzen diren garauen gehiengoa transgenikoak dira (artagaraua eta soja-garaua). Eta horrela ez denean, garau horiek produktu fitosanitarioz josita daude, landareek ahalik eta produktibitate tasa handiena izan dezaten. Gainera, garauak urrutiko leku eta ekonomietatik datozki-gu, agroindustriaren eskutik; ondorioz, ez dira sozialki bidezkoagoak diren bertoko merkatuak laguntzen ari.

Abeltzaintza ekologikoan, bildotsak etengabe daude beren amekin, behar dutenean amaren esnea hartuz. Amak, bestalde, larreetan ematen dute eguna eta

soilik portzentaje txiki batean osatzen zaie bazka hori garaua emanez. Izan ere, araudi ekologikoak ezartzen dituen baldintzen artean dago elikaduraren zati handiena belar freskoak eta bazkak (belar ondua, alpapa, entsilatua...) osatu behar dutela. Ez gendake ahaztu beharko ardiak hausnarkariak direla, hau da, beren digestio-sistema ia soilik bazkaz elikatzen dago prestatuta. Are gehiago: pentsuaren proteinak, energia iturri bikaina izanda ere, digestio-arazoak sor diezaike ardiei belarraren osagarri modura hartzen ez bada.

Elikatzeko eredu horri esker, baserriko baliabide naturalen aprobetxamendua bermatzen dugu. Horrela, ardiaren ziklo naturala errespetatzen da, eta, ondorioz, esneak eta haragiak berak ere mineral eta bitamina kontzentrazio handiagoa dute, baita balio nutrizional handiagoa ere (batez ere omega 3 gantz-azido asagabeei dagokionez).

Horrez gain, bertoko merkatuak sustatzen saiatzen gara, garau ekologiko zertifikatua ahalik eta hurbilen erosiz. Era horretan, bertoko ekonomia indartu eta inguruko baserriak biziberritzen ditugu.

Bildots ekologikoen ekoizpenak sustantzia kimikorik erabili ez dela bermatzen du: ez larreen ongarrizetan (luraren mantenuaia berritzeko animalien euren satsa erabiltzen da), ezta ardiek jaten dituzten elikagaietan ere. Horrela, kalitate goreneko bildots haragia lortzen dugu, eta hori gure osasunean eta ongizatean islatzen da.

Esan bezala, EAEn badira artzain ugari. Hona hemen zerrendatxo bat:

–Gipuzkoan: Jose Mari Izagirre (Bergara), Jose Javier Basurto (Segura), Jose Ramon Arrieta (Antzuola), Mendibitzu E.Z. (Aretxabaleta), Ramon Mugerza (Hernani), Jose Antonio Bollain (Aia), Sandra Cliville (Ataun), Maria Pilar Eskisabel

(Ataun), Edurne Larrañaga (Deba), Maria Jose Korta (Aizarnazabal), Guillermo Elsenaar (Deba), Sosola E.Z. (Eibar), Manuel Labaca (Beizama).

–Bizkaian: Borja Lopez (Artzentales), Bizkaigane S.Z. (Errigoiti), Ulibarri Artzaiak (Gordexola), Maria Jesus Garcia (Karrantza), Mikel Kormenzana (Urduña), Raquel Robina (Urduña), Julian Elejalde (Urduña), Ander Akesolo (Zeberio).

–Arabak: Raul Rituerto (Arraia-Maeztu), Alfredo Alonso (Erriberagoitia), Jon Zuazo (Legutio).

Beraiekin harremanetan jarri nahi izanez gero, ENEEKren webgunean ([www.eneek.org](http://www.eneek.org)) topatuko dituzue kontaktu datu guztiak, “direktorio” izena duen estekan. Gipuzkoarrak [www.biolur.net](http://www.biolur.net) helbidean ere topatuko dituzue.

Biolur eta ENEEK

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoen Kontseilua



Argazkia: Jose Ramon ARRIETA