

LABORE BILBO

Ekoizleen eta kontsumitzaileen arteko aliantza, elikadura burujabetzaren bidean

ELIKADURA / Xabier Izaga Gonzalez

Duela hilabete-tsu, 2017ko abenduaren 1ean, hain zuzen, denda berezi batek zabaldu zituen ateak Bilbon. Labore Bilbo proiektuaren inguruan bildutako 300 lagunek baino gehiagok behar zuten gunea da, baina nahi duen ororentzat irekia, produktu ekologikoen, gertukoen, kalitatekoen eta bidezko prezioen aldeko apustua egiten duen edonorentzat, alegia. Hain zuzen ere, bazkide kopurua emendatu eta hedatzeko asmoa dute. Dendan askotariko produktu fresko eta eraldatuak daude eskuragai: barazkiak, frutak, infusioak, fruitu lehorrak, laboreak, egoskariak, kontserbak, esnekiak, arrautzak, gaztak, ogia, gozokiak, bidezko salneurriko hainbat produktu, hala nola kafea edo azukrea, arrozak, olioak, oke-lak, hestekiak, edariak, kosmetikoak, garbigarriak eta beste gauza asko.

Funtsean, kontsumitzaileen eta ekoizleen arteko «aliantza» da Labore kontsumo elkarteak. Labore Bilboko bazkideen hitzetan, «azalera handiko dendan kateetan kontsumitzaileok ordaintzen dugunaren parte txiki bat baino ez da itzultzen lurra lantzen dutenen eskuetara». Bidegabekeria horren aurka egitea da proiektuaren helburuetako bat.

Labore Bilbo eta antzeko proiektuak, baina, ez dira gauzetik goizera sortu, hausnarketa, eztabaida eta lan luzeen ondorioz baizik.

ASPALDIKO HAUSNARKETA

Lehen sektorearen egoera aspaldiko kezka da Euskal Herrian; beraz, inor ez da harritu-

Elikadura subiranotasuna hizpide izaten da maiz, baina ez dago aukera handirik praktikara eramateko. Euskal herrian, autoeraketa ezinbestekoa dela iritzita, badira zenbait ekimen ekoizlearen eta kontsumitzailearen arteko harreman zuzena sustatzen dutenak, elikadura negozio barik zerbitzua izan dadin. Azkena, Labore Bilbo.

ko egoera hori larria dela entzutean. Hainbat lagunek egoera horren zergatia aztertu dute, arazoa ulertu eta zer konponbide edo irtenbide izan lezakeen eztabaidatzeko. Eta euskal nekazaritzaren eta arrantzaren gainbeheran argi samar agertzen da azken markadetako instituzioen erantzukizuna. Egin ez dutenagatik eta gaizki egindakoa-gatik.

Hego Euskal Herriko nekazaritzaren atzerakada begi-bista-

koa da, Bizkaian eta Gipuzkoan ia desagertu eta Araban eta Nafarroan bizirik dirauen arren, nabarmen atzera egin du. Lapurdin galera handia izan du, turismoaren mesedetan, baina Nafarroa Behere eta Xiberoan oraindik ere ekonomiaren zutabe garrantzitsua da. Krisi hau arrazoi eta aldagai askoren ondorioa da; besteak beste, gizartearen sakoneko eraldaketak eta baserriko lanaren zein itsasoko bizitzaren gogortasunak eragin zuzene-

Labore Bilbok Santutxun zabaldu duen saltokia.
Marisol RAMIREZ | ARGAZKI PRESS



na izan dute. Hala ere, funtsean, instituzioek bultzatu duten estrategia okerra izan omen da krisiaren arrazoi erabakigarriena. Hain zuzen ere, elikadura zerbitzu gisa bermatu beharrean, beren egin dituzte multinazionalen ikuspegia eta praktika, elikadura negozio bihurtuta. Horren ondorioz, arrantzaren eta baserriaren egoera itogarria dela eta, horietan jarduten dutenak hirietara emigratzera behartuta daude. Azken 40 urteetan nekazaritza ia %70 murriztu da, eta arrantza gure herrietan jardun marjinala da.

ZERBITZU BARIK, NEGOZIO

Aldi berean, multinazionalen merkatu sarea izugarri indartu da zazpi herrialdeetan, dena txikien kalterako. Saltoki handiek erraztasun guztiak dituzte eta elikadura ez da dirua irabazteko modu bat baizik. Hartara, gure osasuna ere merkantzia hutsa da. Euskal Herriko janarien %90 kanpotik datoz. Egunero mahai gainean jartzen ditugun jakiak, batez beste, 4.000-5.000 kilometroko distantziatik ekarritakoak dira. Elikadura negozio iturri bihurtzearen ondorio dira, esate baterako, “behi eroak”, “hegazti gripea” edo azken boladan arrautzetan agertu den fipronil intsektizida, oiloen zorriak, kaparrak edo arkakusoak akabatzeko erabiltzen dena baina modu industrialean erabiliz gero arrisku-tsua dena.

Labore Bilboko bazkide batekin hitz egin dugu luze egoera horretaz eta beren proiektuaren nondik norakoaz. Galdera segida bota du bat-batean: «Nola ihes egin etengabeko eraso hauetatik? Nola defendatu elikadura osasun-

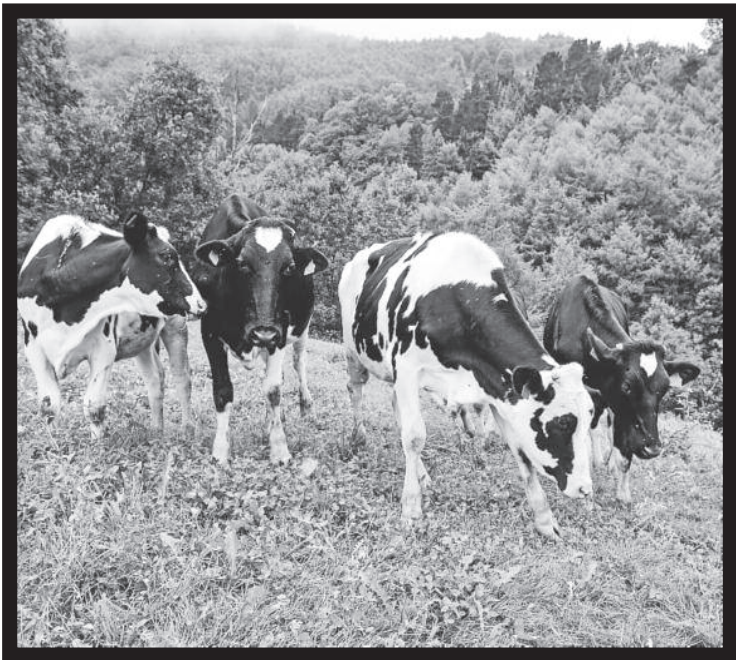
garria? Nola ziurtatu jaten duguna modu sanoan produzitu dela? Nola bermatu hurbilekoa jaten dugula? Nola jakin gure erosketen bidez ez dugula langileen esplotazioa laguntzen eta ez garela beraietaz aprobetxatzen?». Berehala erantzun du: «Bide bakarra dago: herri gisa autoeratu eta antolatzea. Enpresa transnazionalak indartsuak dira, baina modu alternatiboak eraiki ahal dira. Bestelako merkataritza antolatu ahal da».

Ohikoa da gure eguneroko plateretan kanpoko produktuak aurkitzea eta gure erosketak azalera handiko saltokietan egitea, ohikoa eskuarki ez jakitea nondik dakarten janaria, nola produzitu duten, zer nolako lan esplotazioaren fruitu den. Badirudi garrantzitsuena presaka, arin erostea dela, janari ugari eta ahal bezain merke eramatea. «Hala ere, noizbehinka kezka harrartzen zaigu», dio Laboreko kideak, «batez ere honelako edo halako produktu kutsatua agertzen denean eta gaiari buruz hitzaldiren bat entzuten dugunean. Holakoen ondoren, egun batzuetan bederen, suturik ibiltzen gara eta zerbait egin behar dugula ere elkarri esan ohi diogu. Janari osasungarriaren garrantziaz teoriar jabeturik gaude eta jaten dugunari buruzko kezka oso hedatuta dago, baina ez dugu modu errazean bestelako erosketa ohiturak hartzeko aukera handirik, ezta modu alternatiboan jarduteko aukera handirik ere, eta determinazioa gutxiago».

Menpekotasun hori ez omen da ezin gaingintuzko patua, ordea: «Kooperatiba sare zabala sortzeko gaitasuna, ikastolak eta hezkuntza siste-

Instituzioek bultzatu duten estrategia okerrak izan da krisiaren arrazoi erabakigarria. Elikadura zerbitzu gisa bermatu beharrean, beren egin dute multinazionalen logika

Botere ekonomikoa, politikoa eta soziala berreskuratu eta kudeatzea omen da gakoa, eta burujabetza hori «egunerokotasunean eta alor guztietan» bermatu beharra dagoela diote



Herrialde guztietako produktuak salgai. Marisol RAMÍREZ - Idoia ZABALETA | ARGAZKI PRESS

ma propioa antolatze bidean hainbat saiakera egin, lurralde ez nuklearra bihurtu eta zatiketa instituzional guztien gaitetik hainbat iniziatiba bultzatzeko gaitasuna izan duen herria bat-batean agortu al zaigu? Une honetan, besteak beste, hauxe da gure herriak duen erronkarik premiazkonetakoa: autoeratu, herri gisa antolatu, nazio modura autogestionatzea».

Multinazionalen boterearen aurrean, jarrera aktiboa aldarrikatzen dute, eta funtsezko jardun ekonomikoa bertako eragile eta erakundearen kontrolpean egotea. Botere ekonomikoa, politikoa eta soziala berreskuratu eta kudeatzea omen da gakoa, eta burujabetza hori «egunerokotasunean eta alor guztietan» bermatu beharra dagoela diote.

PROIEKTU ALTERNATIBOAK ABIAN

Elikadura burujabetzaren gaiterako eztabaida ez da atzo goizeko kontua, eta zenbait lekutan teorizaziotik praktikara jauzi egiteko erabakia hartu dute. Izan ere, dagoeneko abian dira bestelako merkataritza antolatzearen zenbait ekimen. Ipar zein Hego Euskal Herrian, ehunka kontsumo talde daude, hamar, hamabost edo hogeitaz bakoitako talde ugari nekazariekin elkarlanean, baserria herritarrengana hurbildu eta bertako elikadura bultzatzen ari direnak. Lan eskergea eta isila, baina bere txikian, garrantzi handikoa. Aitzindariak dira kontzientzia hedatu eta bestelako nekazartza eredu bat praktikara eramateko ahaleginean.

Laborekideen ustez, esperimentazio horiek guztiak sostengatuz eta indartuz proiektu zabalagoak eskaintzeko unea

da. Pauso gehiago ematekoa. «Taldea txiki horiek zabaldu eta herritar arruntengana heltzeko gaitasuna duten moldeak eskaini behar ditugu. Bestelako nekazaritzari modu ausart eta orokorragoan heldu beharra dago, eta gutxienez kontsumo ohiturak eraldatzeko baliagarriak diren proiektuak aurkeztu». Esate baterako, produkzioa eta kontsumoa lotzen dituen salmenta zuzena. Labore Bilbok kontsumitzaileen eragina begi-bistan uzten duen 1.000 pertsonako elikadura komunitatea izan nahi du, «bestelako nekazaritza bultzatze bidean ezinbesteko subjektu diren nekazarietako aliantza, eskaintza eroso eta erakargarria egiten duen salmenta gunea, produktu ona eta bidezko prezioan eskaintzen duen proiektu kooperatiboa».

Horrelakoxe proiektu batek joan den martxoan zabaldu zituen ateak: Labore Oarsok, hain zuzen. Artean 100 bazkide ziren, eta gaur egun 600 inguru. Boluntario batzorde batek eratuta, herritarren eta zenbait erakunde publikoren arteko elkarlana sustatu dute. Bazkideak protagonista sentitzen dira beraien proiektua delako, beraiek eginga eta bultzatua. 300 metro koadroko denda zabaldu zuten Oiartzun eta Errearteria artean, eta gorantz doazen salmentei esker, 2017ko udazkenerako hiru lanpostu sortu zituen.

Berdintsua da Labore Bilbok Santutxuko Haro plazan zabaldu berri duena. Berdintsua eta izen berekoa, baina diruz eta antolamenduz proiektu guztiz autonomoak dira. «Zinez proiektu egingarria dela diogunean, praktikan oinarritzen gara», diote. Badira horre-



lako proiektu gehiago, hala nola Iruñeko Landare, 3.000 bazkide dituen; Baionako XX; Gasteizko Bioalai; Bortzirietako Bidazi, eta Irungo Labore Txingudi. Aitortzen dutenez, ez dira proiektu errazak, «esfortzua, talde lana eta determinazioa» exijitzen baitituzte, «baina oso egingarriak dira, edozein herritan gauzatu daitezkeenak eta gainera ilusioa eta atxikimendua sortzen duten ekimenak». Dagoeneko koordinatzen hasi dira horrelako hainbat elkarte, erosketa zuzena errazte aldera.

GARDENTASUNA

Elkarte kooperatibo hauek kontsumitzaileen eta nekazarien arteko «aliantza» gisa definitu dituzte. Kontsumitzaileak proiektuaren motor eta protagonistak dira. Jendarte honen joerak aldatu ahal izateko, «pertsone bakoitzaren ahala uste baino handiagoa

dela konturatzea da gakoa, eta taldean ari garenean, ohitura pertsonala aldatzeak eragin kolektiboa daukala barneratzea».

Kontsumitzaileen ilusioak berebiziko garrantzia du: «Kontsumitzaileei janari gozokak, eskutik eskura eta prezio justuan eskaintzea garrantzitsua da, baina proiektuari benetako zentzua ematen diona kontsumitzaileengan sor ditzakegun erakargarritasuna eta ilusioa dira». Batzuek osa-

Askotariko produktuak daude Labore Bilbon, eta edozein denda duen ordutegian zabaltzen du. Marisol RAMIREZ | ARGAZKI PRESS

Gutxienez kontsumo ohiturak eraldatzeko baliagarriak diren proiektuak aurkeztu beharra dagoela diote. Esate baterako, produkzioa eta kontsumoa lotzen dituen salmenta zuzena

Kontsumitzaileen eta nekazarien arteko aliantzak iraunkorra izan behar du. Elikaduraren prozesuan biak dira subjektu nagusiak, bitartekariak baztertuta

sunagatik, bestetziek bertako produktuak direlako, edo ingurumenaren aldeko apustua delako, nazio dimentsioa duelako edo jendarte eraldatzeko ekarpen praktikoa delako... proiektuarekiko erakargarritasuna sentiaraztea lortu nahi dute. «Modu errazean, zerbait polita egiten ari diren konbentzimendua izatea».

Halaber, «ama lurra modu praktikoa defendatzen dugu. Bertako produktuak kontsumituz eta naturaren zikloak errespetatzen dituen nekazari-tza bultzatuz natura errespetatzen laguntzen dugu; milaka kilometroko garraioa baztertzen duen elikadura sistema indartuz kutsadura gutxitzen dugu; herbizidak, intsektizidak eta oro har produktu kimikoak saihestuz naturaren defentsan modu praktikoa ari garen herritarrak gara horrela. Ez dugu naturaren defentsa soilik aldarrikatzen,

egunerokotasunean praktika koherentea garatzen ari gara».

Proiektuaren bideragarritasuna kontsumitzaileek ziurtatzen dute. Beraien bermerik gabe ezin horrelako proiektua abiatu; horregatik, haren funtsa gutxienez 1.000 bazkideko taldea osatzea da, eskutik eskura elikadura erosteko zirkuitu propioa eraikitzeko. Urteroko kuota eta egunerokoa egiten duten erosketari esker iraun dezake proiektuak. Beraz, kontsumitzaileen fidelitasuna da proiektuaren bermea eta ziurtasuna.

Hartara, kontsumitzaileek elikadura osasuntsuaren aldeko hautua eta defentsa praktikoa egiten dute eta, Laboreren eskaintza negozio bidea ez denez, bermatuta daukate gardentasuna, konfiantza sorrazten dien gardentasuna.

Ekoizleei dagokienez, hauek funtsezkoak dira, jakina. Gainera, nekazarien etorkizuna oso iluna omen da kontsumitzaileekin elkarlanean jardun gabe.

Lurralde guztietako nekazari-ek parte hartuta, proiektuak nazio dimentsioa hartzen du. Oarso edo Bilboko Labore proiektuetan, Zuberoa, Lapurdi, Nafarroa zein Arabako ekoizleek parte hartzen dute. eta horrela herrialde guztietako ekoizleak eta kontsumitzaileak elkarlanean ari dira. Bestetik, horrelako proiektuak euskal kultura suspertzeko modua ere badira, baserriaren balio historikoak transmititzeko bidea diren aldetik, baserrian bizitzea eta lurra lantzea errentagarri bilakatuta.

AUZOLANA

Labore faseka garatzen joango den proiektua da. Fase bakoitzaren kronograma leku bakoitzeko baldintzen arabera

da, baina dagoeneko metodologia propioa probatu dute eta proiektu egingarria bermatzeko zer nolako urratsak eta zein bermerekin egin behar diren badakite. Garatzea eta praktikara eramatea da gakoa.

Labore auzolanean oinarritutako proiektu profesionala da. Auzolana funtsezkoa da, baina proiektua profesionala da eta, beraz, horretatik biziko diren langileen zereginak ere funtsezkoa eta nabarmena izan behar du; hasieran, talde dinamizatzaileak dituen gabeziak gainditzeko edo osagarri gisa, eta gerora dendaren zuzendaritzaren eta zerbitzu ego kiaren arduradun bezala. Denda zabaldu arte profesionalen ekarpena askotarikoa izan daiteke, beti ere talde dinamizatzailearen osaketaren eta ahalaren arabera, baina behin denda zabaldua, zerbitzuaren eguneroko dinamika profesionalen esku egon behar da, eta kontsumitzaileen partaidetza puntual eta laguntza modura ulertu beharra dago.

ALIANZTA IRAUNKORRA

Proiektuaren oinarriak, kontsumitzaileen eta nekazarien arteko aliantzak alegia, iraunkorra izan behar du. Elikaduraren prozesuan biak dira subjektu nagusiak, banatzaile edo bitartekariak baztertuta, edo halabeharrez beharko balira, aurrekoen zerbitzura jarrita. Izan ere, bitartekariak elikaduraren zirkuitu guztia kontrolatzen dute, «nekazariei zein kontsumitzaileei interesatzen zaizkien prezioak ezarri. Salmenta gune erraldoiak dira menpekotasuna azken muturrera eramaten ari direnak, nekazariei zer eta nola produzitu esanez, kasu askotan esaten dieten hazia erabiltzera behar-tuz».

PARTE HARTZEA ERRAZTEN DUEN FUNTZIONAMENDUA

Labore Bilbok zerbitzu erakargarria eskaini nahi du; horregatik, herriko gainerako dendek duten ordutegi bera du saltoki honek; normalean behar den elikadura guztia eskaintzen du, konfiantzazkoa, ekologikoa edo konbentzionala, baina beti ere nola produzitzen den jakinarazten du, eta bidezko prezioan saltzen du. Herritarren atxikimenduak iraunkorra izan behar du. Horretarako, beharrezkoa da parte hartzea errazten duen funtzionamendua, horizontala, eta aldi berean eraginkorra. Kide guztiek izango dute parte hartzeko eta erabakitzeko aukera. «Helburua guztion proiektua dela sentitzea da, auzolanaren bidez eraikitzea», diote. Horretarako ondorengo eraketa bultzatzen dute:

1. Talde dinamizatzailea. Labore proiektuaren sortzaile eta dinamizatzaileak izanda, jarraipenaren berme eta bultzatzaileak ere badira. Proiektuaren arima den lantalde sendo

eta dinamikoa da. Egunerokoan, haren esku dago zuzendaritza orokorra, eta kudeatzaileak eta langileen ordezkaritza hautatuak ere taldeko partaideak izan behar dute.

2. Kontsumo komunitate bizia. Labore proiektuak ez du dinamika asanbleario gisa funtzionatzen, baina bazkideen parte hartzea zabala eta plurala denez gero, nahi duten guztien protagonismo zuzena eta egiazkoa bermatuta dago. Horrela, proiektuaren ildo orokorrak markatzeko urteroko biltzar orokorra egingo dute eta maiztasun handiz bazkide guztiekiko komunikazio zuzena egongo da.

3. Nekazarien batzordea. Nekazari bazkideek talde dinamizatzailean zein Biltzar Nagusian parte hartu ahal izango dute, gainerako bazkideen eskubide berberak dituztela. Areago, modu praktikoa proiektuaren partaide izan daitezen, batzorde berezia egingo da honako helburuok betetzeko: erosketak

egiteko jarraitu beharreko irizpideak zehaztea, elikaduraren kalitatea bermatzeko exijituko diren baldintzak adostea eta prezio justua lortzeko irizpideak zorrozten laguntzea.

4.-Kudeatzailea eta langile taldea. «Auzolanean oinarritutako proiektu profesionala» izan dadin kontratatutako kudeatzaileak eta gainerako langileek leku eta funtzio bereziak izango dituzte, proiektuaren zutabe garrantzitsuak baitira. Onerako eta txarrerako ardura zuzena dutenez, eta gainera ekimen honen helburua prezio justua lortzea dela kontuan hartuta, «ahalegin berezia» egingo dute lan baldintza duinak izan ditzaten. Ez dira denda bateko langileak bakarrik, proiektuaren bizkarrezurra baizik.

Labore ekimenaren funtsa, beraz, partaide guztien protagonismoa garatzea da, eta horretarako funtzionamendu zabala bezain eraginkorra izan behar du.

LABORE KONTSUMO KOOPERATIBOA

“ Konfiantzazko kontsumo arduratsua ”

Labore Oarso

Labore elkarteko bazkide izanda, Labore dendan kalitatezko bertako produktuak eta produktu ekologikoak erosi ahal izango dituzu prezio justuan. Labore dendak

Labore Txingudi

Labore Txingudin bertako produktuak aurkituko ditugu beti, gure ingurukoak: garaiari garaiako produktuak, fresko eta gertukoak. Bertako ekoizle eta

Labore Bilbo

Labore Bilbo kontsumo elkartea da. Bertako elikagai osasungarriak prezio herrikoietan saldu eta erosi ahal izateko elkartu gara. 2017 udazkena baino lehen zabalduko ditugu ateak.