



Zuaitzo Javier Arocena biologo eta elikaduraz lizentziatuak sortu zuen 1981ean, tofu eta seitan ekologikoa artisau eran lantzen hasi zenean. Aitzindaria izan zen Estatu mailan, eta bere atzetik gehiago etorri ziren. Ekoizpen mugatuarekin jarraitu zuen ia bi hamarkadetan zehar, bezeroen eskariak Zuaitzok artean zeukan ekoizpen-gaitasuna gainditu zuen arte. Horrela, 2000n, Jon Alberdi eta Miren Balenziagarekin batera Ekosal-Luz sortu zuen, enpresa mundura salto eginez, baina bere ekoizpenaren muinean artisauen jarrera mantenduz. Geroztik, Zuaitzoren hazkundeak bere horretan jarraitu du, beti lehengai ekologikoak oinarri.

Azken urtean beste pausobat eman dute, 300 metro karratuko lantegiaren tamaina hirukoiztu eta produktu berriak garatu ahal izateko tresneria erosi dute. Apustu gogorra egin du Zuaitzok proteina begetal ekologikoen merkatuan jarraitu ahal izateko. Izan ere, Estatuan proteina begetal ekologikoekin lan egiten zuten enpresa txiki zein ertain ia guztiak sektore konbentzionaletik etorritako enpresa handien esku geratzen joan dira. «Tofu, seitan eta bestelakoak ekoizten hasi ginen enpresetik soil-soilik pare batek mantentzen dugu independentzia», azaldu du Miren Balenziagak. Orain, 11 langileko enpresa txikia produktu berrien garapenean murgilduta

«Proteina begetal ekologikoez gorakada handia izan dute azken urteotan»

dago, eta mugak zeharkatu dituzte Belgika, Portugal, Frantzia eta Suitzako merkatuetan finkatu asmoz.

Inbertsio gogorra egin duzue lantegia handitu eta «esportazioaren ligan» jokatzeko. Zer bultzatu zaituzte jauzia ematera?

Errealitateak berak. Gaur egun konpetentzia handia dago. Proteina begetal ekologikoez gorakada handia izan dute azken urteotan: aukera ikusita, merkatu espekulatiboko funtsak tartean sartu dira, enpresak erosi dituzte, merkatuan ahalik eta presentzia handiena izateko ekoizpen-bolumena handitzera jo dute eta prezio-politika agresiboak ekarri dituzte. Konpetentzia horrekin ezin genuen borrokatu, eta ekoizpena handitzeaz gain, beste produktu-lerro batzuk lantzeko beharra ikusten genuen gure merkatua indartu, beste merkatu batzuk bilatu eta enpresari eusteko.

Zuaitzoren izaera artisaua galtzeko arriskua egon daitekeela pentsatzea ere zilegi da. Gure planteamenduaren erdian kalitatea dago, kalitatezko lehengaietan eta prozesu zaindu batean oinarrituta.

Ekoizpena industrializatua da, bai, baina prozesu mekanikoak eta sinpleak dira, izaera artisaua mantentzen dugu. Guk ezin dugu prezioan lehiatu, baina bai kalitatean.

Diozun bezala, azken bospa-sei urteotan izandako bilakaerarekin, badirudi elikagai ekologikoen merkatuak gizar-tean orokortzeko pausua eman duela. Zuaitzoren ibilbide luzeak ematen duen ikuspegitik, nola ikusten duzue bilakaera hori?

Bilakaera beharrezkoa izan da, baina bidetik printzipio ekologikoak alde batera utzi direla pentsatzen dugu. Merkatu konbentzionaletik datozen enpresa handiek aukera bikaina ikusi dute sektore ekologikoan, eta horrek ondorioak ekarri ditu.

Paradoxikoa da oso: duela hogeitau urte sektorearen helburua zena lortuta (merkatuan normalizatuta egotea eta gizar-tean orokortzea), orain mehatxu bezala ikusten da.

Sumatzen duguna da elikadura ekologikora hurbiltzen ari diren herritar askok ez dituztela ezagutzen oinarrian dauden printzipioak: osasunarena agian barneratuta dute –askotan, elikadura osasuntsu batek benetan zer suposatzen duen oinarri gehiegirik izan gabe...–, baina ez daukate horren argi zer esan suposatzen duen ingurumenak, tokikotasunak, bidezko harremanek, tokiko ekonomia sustatzeak... Gure partetik, alor horietan kontsumitzaileak kontzientziazatzen saiatzen gara

MIREN BALENZIAGA

PROTEINA BEGETAL EKOLOGIKOEN EKOIZLEA

Zuaitzo izenez hasi zen 1981. urtean tofu eta seitan ekologikoa artisau eran lantzen. Gerora, Ekosal-Luz izenarekin handitu zuen apustua enpresak. Orain berriro apustua gogortzeko unean dago, bertako arduradun Miren Balenziagak azaldu duenez.

NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA



ENEK

ahal dugun neurrian, eta baita printzipio horiei eusten ere.

Jantoki kolektiboetan erabiltzeko produktuak garatzen ari zarete irakurri dugu he-dabideetan. Horri buruz zer-bait azaltzerik bai?

Merkatuaren aldaketak ekarritako ondorio positiboa da produktu ekologikoen kontsumoaren normalizazioa. Duela urte gutxi batzuk, pentsaezina zen gureak bezalako produktuak jantoki kolektiboetan erabiltzea, baina momentu hori heldu da. Beraz, egoera aprobetxatuz, Tecnalia eta beste enpresa batzuekin kolaborazio proiektu batean inbertitu dugu, hainbat sektoreen behar nutritiboak betetzeko.

Duzuen filosofiarekin, bertoko hornitzaileekin lan egitea

zuen helburuetan izango dela pentsa daiteke. Egiten duzue?

Gustatuko litzaiguke bertoko ekoizleekin lan egitea, baina momentuz ez da posible izan. Gure hornitzaile garrantzitsuenak Zaragozan daude, eta, banatzaile nagusiak, Bartzelonan. Gure produktuak egiteko osagaien horniketan jarraikortasuna behar dugu, baina hori ez da beti posible izaten. Jarraikortasun hori ziurtatzen diguten hornitzaileak behar ditugu, zoritxarrez, hori ez dugu bertan topatu. Halere, esan beharra dago Araban bai soja eta baita garia landatzeko baldintza oso onak ematen direla. Saiakerak egin dira eta oso kalitate oneko uztak eman dituzte, baina ez dago jarraipenik... Nahiko genuke erakunde ofizialak elikagai ekologikoak eta gertukoak gehiago bultzatzea,

bertoko osagaiak erabiltzeko aukera izan dezagun. Era horretan printzipio ekologikoak gehiago eta hobeto errespetatzeko moduan izango gara.

Sojarena gai korapilatsua da. Izan ere, soja transgenikoa da genetikoki eraldatutako organismo ekoiztuena munduan. Soja ekologiko gutxi dago European, nondik ekartzen duzue tofua, nattoa eta tempea egiteko lehengaia?

Uneotan soja Txinatik ekartzen dugu; Brasil eta Argentinatik ekarritakoa ere erabili izan dugu. Sojak kontrol pila bat pasatzen ditu hona heldu baino lehen, eta esan dezakegu genetikoki eraldatutako organismoz erabat libre dagoela.

Hanburgesa begetal hamalau mota, lukainkak eta odoloso-



teak, txorizoak, tofu, seitan eta tempea mota ezberdinak, nattoa, plater prestatuak... Horrenbeste erreferentzia sortzeko, nondik ateratzen dituzue ideiak?

Idea gehienak kontsumitzaileek beraiek ematen dizkigu-

te. Momentuz ez dugu ezer berririk asmatu! Guztiak merkatuan dauden produktuak dira, gure aldetik, saiatzen gara formulazio ezberdinak probatzen, zapo ezberdinak sortzen eta elikagai nutritiboagoak lortzen.