



## 2013ko UDA-%100IDOKI



## IDOKI ETXE-MERKATUAK 15. IDOKI FEIRA

### PRENTSA HARREMANA

Ttele Leizagoien / Iñaki Berhocoirigoin

Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte  
32 Lapitz Hotza karrika—64 120 Donapaule  
Tél. 05 59 65 85 47—contact@idoki.org  
[www.idoki.org](http://www.idoki.org)

# 2013KO UDA – % 100 IDOKI

## IDOKI : ETXE EKOIZLEEN KALITATE AGINTZA

2. orria

IDOKI Euskal Herriko Etxe Ekoizleen kalitate agintza sortu da duela 20 urte.

Gaur egun, 100 etxalde biltzen dira marka pean eta 17 ekoizpen mota proposatzen dira, ekoizpen dibertsitate ederra eskainiz lurralde osoan.

Ekoizleek ekoizpena bururaino eramaiten dute irabazia etxaldean atxikitzeko eta kalitatezko janaria eskaintzeko tokiko jendeari, prezio onargarri batean.

IDOKI ezagutgarrietan, etxalde ttipien neurria baldintzatua da, urrats horri egin duen egitura bakarrenetarikoa da. Eroslearek ahalik eta harreman zuzenena bilatzen da ere.

IDOKI kalitate agintzak betebeharrak zehatzak ditu :

- Etxaldeko lehengaiak erabiliz, ekoizten dena baizik ez du saltzen ekoizleak. Ekoizpenaren jatorria segurtatzen du.
- Etxalde ttipiak dira. Ekoizleak ekoizpen heina bere baitarik mugatzen du, lan eta bizi baldintza onargarrien atxikitzeko, lurrak eta abereak ongi zaintzeko.
- Salmenta zuzenari lehentasuna emaiten da. Salmentaren %50a egin behar da zuzenean (edo arartekari bakar batekin).

Laborantza iraunkorraren printzipioetan oinarritzen dira etxaldeen praktikak. Ekoizpenaren kalitatea eta gostua emendatzen dituen urrats guzikiak xekutzen dira.

- Abereak egun guziz kanpoan ibiltzen dira. Etxeko bazka, bihi eta belarra dute gehienik jaten.
- Etxaldeko abere eta landareak ahalaz lekuok dira eta ez tiki eramanak dir.
- Lurlanak, kanpoan, sasoinetakoak eta ontze hoberenean uzatzen dira.
- Jitez moldatuzko organismoak, lurrez kanpoko hazkuntza eta lurgintzak ez dira onartuak.

Araudi zorrotzak errespetatzen dira eta eginmoldak kanpoko erakunde batek kontrolatzen ditu.



## IDOKI ETXE-MERKATUAK ETA FEIRA

**% 100 IDOKI :** Bakarrik IDOKI etxe ekoizleek dute merkatu eta feiran parte hartzen. Elgarrekin Ipar Euskal Herriko **etxe ekoizpeneen ainiztasuna** erakusteko dute.

Bazkari guzikiak IDOKI etxe ekoizpenekin adalatuko dira.

**% 100 gardentasun :** Laborantza iraunkorraren praktikak bultzatzen dituzte etxaldetan. Ateak idekiz eta etxaldeak bisitaraziz, etxaldeko bizia nolakoa den eta ekoizpenak nola eginik diren erakusten dute laborariek.

**% 100 herrikoia :** ekoizle eta eroslearen arteko lotura zuzena erretu nahi da, giro goxo bat sortuz merkatu eta feira egunetan.

### Uda : IDOKI % 100

• **Etxe merkatua :** Agorrilaren 2a ostirala, Burgue Erreitiko Brukiza etxaldean, Laurence eta Mathieu BESSOUAT anai arrebeak ahuntz gasna eta kiwiak ekoizten dituzte molde ekologikoan.

• **Etxe merkatua :** Agorrilaren 16a ostirala, Urruñako Xabat-Baita etxaldean, Pantxika Etcheto, Marie Christine eta Ttote Elizondok ardi eta ahuntz gasna ekoizten dute elkargoan.

• **15. Idoki feira :** Agorrilaren 9a ostirala, Ezpeletako merkatu estalian. Aurtengo gomita, Aude eskualdea da.



Gure kalitate urratsetan engaiatzen dira laborariak, kalitatezko ekoizpenen segurtamena ekartzen dute erosleari.

IDOKI izenak dion bezala, **gardentasun** osoz ibiltzen da, jendea etxaldera gomitatuz, ikustera laborariek nola lan egiten duten.





Laurence BESSOUAT.

## SOLASALDIA LAURENCE BESSOUAT

**Laborantza saileko ingeniadorea da Laurence BESSOUAT. Betidanik laborari izaitzeko gogoa agertu du. Bere aitaren etxaldean gasnatzeko xedearen lantzeko denbora hartu du.**

**Zuzenbide ikasketak egin eta Administrazioan lan egin ondoren, Mathieu bere anaia xedeari juntatu da.**

**Gaur egun, ahuntz gasna eta kiwiak ekoitzen dituzte molde ekologikoan Burgue Erreitin.**

**Laborantzatik bizitzeko xedea nola hartzen da ?**

Baionan handitu naiz eta bakantza guziak Burgue Erreitin pasatzen nituen, nere aitaren etxaldean. Behiak kanpoan hazten zituen, kanpoan izaitea gustatzen zautan. betidanik laborantzian plantatzeko gogoa ukan dut.

Ikasketak laborantza sailean egin ditut. Ekoizpena bururaino eramaiteko gogoa geroago eta azkarragoa zen.

Loire Atlantique eskualdeko etxe ekoizleen elkartean lan egin dudalarik, ahuntzekin abiatzea aukeratu dut.

Nantes, Deux-Sèvres eta Drôme eskualdean, eta funtsean hemen ere, ahuntz gasna egile ainitzen etxen ibili naiz nere proiektua lantzen.

Ahuntz gasna desbardinak egiten ikasi dut formakuntza berezituak jarraikiz.

2010 urtean, gure lehen ahuntzak errezebitu ditugu, gazte-gazteak zirenean. Urte batez, elgar-ezagutza egin dugu.

2010ko irailean, ene anaia Mathieu etxaldean hasi da lanean nerekin.

**Nolako etxaldea duzue gaur egun ?**

Aitaren etxaldea hartu dugu Burgue Erreitin. Anai-arrebak elgar-kidetzan lan egiten

dugu. Vincent, gure haur denborako laguna aprendiz bezala da iraila arte.

Gaur egun, Alpesetako ahuntz arrazarekin lan egiten dugu. 140 ahuntz eta 15 behi hazten ditugu 50 hektaretan.

3 ha kiwi-ondo baditugu, erdiak baizik fruituak ekartzen dituenean.

Etxalde guzia laborantza biologikoan eramaiten dugu eta Idoki kalitate agintza pean gira.

**Gasna mota ainitz egiten dituzue, nolaz ?**

Ahuntz gasna klasikoa egiten dugu, hiruzpalau hilabetez ontzen duguna. Gasna freskoak ere egiten ditugu, laktikoak, gasna luzea eta pikorrak, gasna xuria eta gasna zaflatua.

Gasna gurinak ere egiten ditugu (Reblochon eta camembert antzekoak). Gasna hauen teknologia menperatzea ez da errexa baina zinez interesgarria da.

Oraigoan, entseguak egiten ditut yogurtak egiteko ahuntz esnearekin.

Berrikuntza maite dut, gustukoak dituzdan ekoizpen berriak lantzea eta pikoan jartzea plazerrez egiten dut.

Gasna fresko gama zabala eskaintzea beharrezkoa da merkatuetan, ohizko gasnetarik beste gasna mota batzu atxemaita gustukoa du jendeak.

**Lana nola partekatzen duzue zuen artean ?**

Hazkuntzaz eta kanpoko lanetaz arduratzen da Mathieu, baita kiwi-ondoetaz.

Nere aldetik, gasna egiten du eta Vincent aste osoan merkatuak egiten ditu.

**Urteko lan nagusiak zoin dira ?**

Kiwi-ondoek lan gehien galdegiten dute urtarrila eta otsailean, bilketa aldiz azaroan egiten da lehen izotzak aitzin. Kiwiak onak dira saltzeko abendutik maiatza arte. Ahuntzak martxoan umatzen dira. Esne sasoina abendua arte irauten du, manera horrez gasna freskoak ukaiten ditugu Egu-berri arte.

Udan dugu lan gehiena denek, gasna egin behar da, belarrak sartu behar dira eta udako merkatu ainitz egin dugu.

**Gasnak non saltzen dituzue ?**

Aste osoan, merkatuetan ibiltzen gira : Donibane Lohitzunen (asteartea eta ostirala), Hendaian (asteazkena), Angelu-Quintaou (osteguna), Baiona (larunbata), Angelu-Biocean (larunbata) eta Ziburun (igandez).

Kontratuak baitugu AMAP erosle talde batzuekin, Baiona, Angelu eta Hiriburun.

Ekoizpen ekologikoak saltzen dituzten saltegiekin (Biocoop) ere harremanetan gira , baita ere esneki-denda batzuekin.



Mathieu BESSOUAT.

**IDOKI etxe merkatua zergatik zuen etxaldean egiten da ?**

Aitzineko urteetan, beste laborari batzuen etxera joan gira eta egia erran frango lake-tu gira, etxe-merkatuaren formula gustatzen zaugu.

Beste Idoki etxe ekoizleak gomitatzen ditugu etxera eta gure sarea ezagutarazteko aukera emaiten du.

Behin baino gehiagotan lekuko jendeak erran dauku aski dugula zerbait antolatzea etxaldean eta etorriko direla, aldi hontan, aukera pollita dute Idoki etxe ekoizleen elkarteari esker. Esperantza dut jendeak jarraituko gaituela.

Ahuntzak abere maitagarriak dira eta usaian jendeak preziatzen ditu. Etxalde bisita denboran, ahuntzen gana joanen gira eta gasna nola egiten dugun esplikatuko dugu.

Bazkari goxo bat ere egingen dugu etxaldean, Idoki etxe ekoizpenekin.

**Berrikuntza baten ekarlea da aurtengo etxe-merkatua ?**

Bai, etxaldean ikusgarri bat proposatzen da lehen aldikotz. Laborantzaz bestalde, etxaldean beste zerbait eskaintzea begi onez ikusten du. Gure eskualdean, ez da egun guziz kultur ekitaldi bat egiten, zerbait proposatzea gustatzen zaut.

Bidaxune eskualdean, etxe ekoizle guti da baina direnak kalitatezko urratsetan engaiatzen dira. Salmenta zuzenari esker, ekoizpen gustudunak helarazten dituzte tokiko erosleari.

Gazteek, laborantzako xede berrien ekarleak dira, laborantza beste manieraz egin eta bizitu nahi baitute.

IKUSGARRIA ETXALDEAN (BARATZEGINTZAKO HITZARMENA)



**Kultura(k) etxaldean**

Aitzineko urtetako arrakasta ikusirik, DAME DE PIQUE eta LES EXPLORATEURS konpainiek etxaldean noizbehinkako antzerkiari tokia egin nahi diote, jendearen gana joaiteko eta kulturak hedatzeko.

Prinzipioa : etxaldea ezenatoki bilakarazi nahi da.

Arratsaldeko 3tan, BRUKIZA etxaldeko ahuntz-tegia antzezleku bihurtuko da, poesia une bat sortuko da irudimenari tokiño bat egin dezan ikuslier bakoitzak.

**Baratzegintzako hitzarmena**

« Jakintsuna, sentimentala, merkataritzakoa, eroa ea lurrekoa » den ikusgarria da. Bere baratzea nola hazi, haziak nola hautatu eta satorrak nola etxekotu... agerian dena ikusezina da batzutan...

**Karguak eramaiten dituzte**

Hizlaria / antzerkilaria : Claire Chaperot antzerkian ariko da.

Hizlariaren laguntzailea / kantaria : Marie-Claire Delay

Sator-haurra : Emma Soulaire

**Iraupena : 50 min – 6 urtetatik goiti, denentzat. Sartzea : 5 €.**

«Ikusgarri bat proposatzen da lehen aldikotz etxaldean. Etxaldean laborantxaz bestalde, beste zerbait eskaintzea begi onez ikusten dut. Gure eskualdean, ez da egun guziz kultur ekitaldi bat bizitzen, ikusgarri berezia bat proposatzea gustatzen zaut.

**Laurence BESSOUAT**

2013ko AGORRILAREN 2A OSTIRALA, IDOKI ETXE-MERKATUA

**BRUKIZA ETXALDEAN, goizeko 10etatik arratsaldeko 2ak arte**

► **IDOKI ETXE EKOIZLEEN MERKATUA**

**Ahuntz gasna** (Bessouat beirie/ Burgue Erreiti)

Ardi gasna freskoa (Okolo, Aldude)

Behi gasna (Oheta-Brust, Arrosa)

Xerrikoa eta Ezpeletako biperra (Haranea, Itsasu)

Ahatekia (Agnès Sallaberry, Burgue Erreiti)

Erreximentak (Eztixu Sabarots, Aldude)

Landare aromatikoak (Aitor De Portuondo / Anhauze)

► **Artelan egileak**

Cathy Chrisodoulous (saski egitea erakutsiko du).

Annie Alfaro Ospital (zizelanak)

Maialen Zamponi (joiaeria)

Joana Caillaud (eltzegintza)

Bernard Sapin (arotzgoa)

► **Haurren Xokoa** : Antzera Jokoa eta marrazkiak.

► **Etxaldearen bisitak (talde ttipietan).**

10tan eta 11tan. (erdaraz)

**Laurence eta Mathieu BESSOUAT –ekin.**

BRUKIZA etxaldearen aurkezpena, ahuntzen bizia, gasna egi-tea eta ontzea.

► **IDOKI BAZKARIA**

(eguerdi et'erditarik goiti).

Entselada ahate papar muturrak eta ahuntz gasnarekin.

Ahuntz-umekia plantxan errea

Gasna azieta eta ardi esnearekilanko etxe-izozkia

Bazkaria : 15 €.

Hobe aitzinetik izena emaita : 05 59 09 36 55 (BRUKIZA etxaldean).

► **Arr. 3tan, « Baratzegintzaren hitzarmena » ikusgarria**

Musika lirikoa eta antzerkia lotzen dituen ikusgarria.

Sartzea : 5 €

Bazkaria + ikusgarria : 18 €



## 15. IDOKI FEIRA

### IDOKI ETXE EKOIZLEEN FEIRA NAGUSIA

30 erakusmahai !

Ez da aintzetan gertatzen hainbeste IDOKI etxe ekoizle ateratzea berplazan, kideen herena hor izanenda.

Betibezala, 15. IDOKI Feirak, Ipar Euskal Herriko etxe ekoizpenen ainitzasuna erakutsiko du : ardi gasna (6), behi gasna (3) eta esnekiak, ahuntz gasna (3), etxe izozkia

(1), xerrikia (3), ahatekia (3), behikia (3), eztia (1), Ezpeletako biperra (3), landare aromatikoak (2), sagarinoa eta sagar-jusa (1), Irulegiko arnoa (1), baratzeak (1).

IDOKI feiran nahi da erosle eta etxe ekoizleak elgar diten, giro goxo batean.

Ezpeletako feira gune garrantzitsua da IDOKI etxe ekoizleentzat.



**ESPELETTE / EZPELETA**  
**15<sup>ème</sup> FOIRE**  
**aux produits fermiers**  
 Euskal Herriko etxe ekoizpenen 15. FEIRA  
**Vendredi 9 AOÛT**  
**AGORRILAK Ostirala**

**10.00-18.00 : Ezpeletako merkatu estalian.**

**— IDOKI Etxe Ekoizleen 15. IDOKI FEIRA.**

Guztira 30 mahai izanen dira, gei **aurtengo gomita** : **AUDE eskualdeko laborariak.**

**BAZKARIA.**—Idoki etxe ekoizpenekin egin hamar bat azieta hautuan.

**Egun osoan, giroa segurtatua : haurren xokoa** (joku puzgarriak), Trikiak, Etxe ekoizpenak irabazteko zozketan.

## AURTENGO GOMITA : AUDE ESKUALDEA

AUDE eskualdetik heldu zauzgu aurtengo gomitak.

AUDE GARAIA menditsua da eta hemen bezala, hazkuntza da nagusi (behi, ardi eta ahuntzekin).

Arnoa ere egiten dute Aude eskualden, arno finak biltzen dira sormarka desbardinetan (Blanquette eta Crémant arno xuriak, Limoux arno xuri eta gorria), baratzegintza, fruitugintza eta erlezaintza ere gara-tuak dira.

Ohizko sagar mota eta landare motak (mazpila, garangorria, sabuka) atxikitzen eta lantzen dituzte.

AUDE eskualdetik heldu zaukun laborari taldeak **fruitu eta barazkiak bestelakatzeko atelier bat** sortu du 2008 urtean.

« Les Jardins de la Haute Vallée » marka pean barazki kontserbak eta fruituak transformatuak (jus/zuku, nektar eta erreximentak) saltzen dituzte.

2009 urtean, taldeko laborari batzuek « Esprits de Garrigues » saltegia ideki dute.

Iniziatiba hauek gure jakin-mina sortzen du bistan dena.

## ETXEKO AZIETAK HAUTUAN.

IDOKI etxe ekoizleek haien ekoizpenak ezagutarazten dituzte hamar bat azieta prestatuz. Bazkaltiarrek nahi duena hautatzen du.

### SARTZEAK hautuan :

**Ahate gibela**

**Barazkia eta xarkuteria**

**Kintoa urdazpia**

### PLAT BEROAK hautuan

**Behikia axoan lursagarrekin**

**Oilaskoa tomate saltsan eta lursagarrekin**

**Lukainak gurinean tomate saltsarekin.**

### DESERTAK hautuan

**Gure gasnak erreximentarekin**

**Gasna xuria fruitu bahakiarekin**

**Panacotta, fruitu bahakiarekin**

**Irulegi sormarkako arnoa** : bazkari denboran, ekoizleak arnoa basoka saltzen du.



**Bazkaria hurnitzen duten etxe ekoizle gehienak merkatuan egoiten dira.**



Marie Christine et Ttotte ELIZONDO, Pantxika ET-CHETO

: ardi eta ahuntz gasna egileak.

## ELGARRIZKETA M-CHRISTINE ELIZONDO

### Xabat-Baita etxaldearen aurkezpena egiten ahal daukuzu ?

Ttottek bere burasoen etxaldean plantatu denean 1981an, behi eta ardi esnadunak zituzten sei hektara et'erditan.

1989an ezkondu girenean, arditegi berria eraiki dugu eta emeki emeki ardiak bakarrik atxiki ditu Ttottek.

1994an, gasnategia normetan eta gazitegia eraiki dugu etxaldean. Etxalde hontan, salmenta zuzena betidanik ikusi dugu, hemengo amatxi Ziburuko merkatura joaiten zen karroz esne, gasna eta arroltze saltzera.

1998an kanpoko lana utzi dut eta ardi sailean sei hilabeteko formakuntza jarraiki dut Mendikotan. Laborari alaba ez nizanek, zinez baliagarri izan zaut, ainitz ikasi dut.

Lan denbora erdi baten heina sortzeko etxaldetik, alde batetik ardi genetik hobetuz esne kopurua emendatu dugu eta bestetik mamia (gaztanbera) egiten hasi gira. Hartze ona ukan dugu lekuko ostatuenganik eta hamabost urte berantago segitzen dugu elgarrekin lan egiten.

2002 urtean, EARL egitura sortu dugu senar emaztekin. Hangar bat eraiki dugu ardi bazka hobetzeko. Belarra plastika pean emaitzeko orde, orain belarra idorrean atxikitzeko lekua badugu.

Eta 2008an, Pantxikarekin gogoetatzen hasi gira laborantzan planta dadin.

### Nola burutu da Pantxikaren plantatzea etxaldean ?

Pantxika Urruñara da eta ezagutzen dugu 12 urte dituenetik, usu etxaldean ibiltzen zen eta laborantzako eskola egin duenean, ikastaldiak hemen egin ditu. Bost urtez, Biarnoko bost laborarien etxaldetan kondu lan egin ondoan, laborantzan

plantatzea gogoetatzeko ordua jin da.

Burasoak ez ditu laborariak baina laborantzari atxikia izan da beti. Gure aldetik argi genuen laborantzan plantatzen lagunduko genuela. Egia erran, ez dugu segidan pentsatu gurekin hartzea. Lehenik ingurutan xekatu dugu eta laster ohartu gira Kostaldean ezinezkoa dela lurra erostea eta jabeek ez dutela lurrik alokaidatzen laborantzarako. Hortan

hasi gira hiruak gogoetatzen elgarrekin plantatzea Xabat-Baita etxaldean.

2009 urtean, urte batez gurekin lan egin du Pantxikak ikusteko nola akomatzen ginen egun guzitako lanean.

### Ahuntzen hautua egin duzue, nola antolatuz zirezte ?

Lur eremu guti izanki, ez ginuen edozoin produkzio gehitzen ahal. Ahuntzei buruz joan gira eta etxaldeak bisitatzen ibili gira Euskal Herrian eta Biarnoan.

Beti ongi errezebituak izan gira, lagun-garri zen proiektua lantzeko : ahuntz kopurua, eramaiteko moldeak, gasna motak eta beste.

Belar hangarraren pean jarri dugu ahuntz-tegia, deiste eta gasnatze leku berriak eraiki ditugu. Alhabideak inguruan dituzte ahuntzek.

Etxaldearen antolaketa berriz pentsatu dugu, ardiak alde batean jarri ditugu eta ahuntzak bestalde.

Geroan ez dakigu norek gure segida hartuko duen etxaldean, beraz ondoko parteliantei elgarrekin edo berex lan egiteko aukera eman nahi genuen.

### Itxuraz aldatu da etxaldea ?

Beti sei hektara et'erdien jabe gira eta 230 bat ardi buru gorri eta 65 ahuntz ditugu. 24 ha lur erabiltzen ditugu.

Saferrari alokaidatzen ditugun lurrean belarrak baizik ez ditugu egiten, urrunegi dira ardiekin harat-honaka ibiltzeko.

Antxuak Hendaiako Abaddiako lurretan atxikitzen ditugu umatzen hasi aitzin.

Gasnatzen duzunean, bazkaren kalitateak eragin handia du. Kabala guziak belarrean erabiltzen ditugu.

### Bi gasna mota egiten dituzue ?

Ardi gasna eta mamia egiten dugu aspalditik.

Ahuntz gasna onduak baita pikorrak egiten ditugu, freskoak, samurrak eta idor-rak saltzen ditugu.

Xuri-goxo izeneko gasna fresko eta zafla-tua pikoan jarri dugu.

### Gasnak nola saltzen dituzte ?

Ardi gasnaren salbidea aspalditik egina dugu, gasnaren % 70a etxetik saltzen dugu. Bereziki lekuko jendearekin lan egin dugu, elkarte ainitzeek ere gasna tranxatua hartzen daukute.

Salmenta naturalki egiten da norberak bere ekoizpena egiten duenean. Jendea berriz heldu denean eta erraiten dauzularik « maitatu duela » pozgarria da.

Berriki asteart eta ostiral goizetan Donibane Lohitzuneko merkatura abiatu gira, ahuntz gasnarekin bakarrik. Duela guti, urte osorako postu finkoa ardietsi dugu.

Klientela aski zorrotza da, itxurari kaxu emaiten du, mahainaren apaindura, ekoizpenaren kalitatea eta garbitasuna so egiten du.

Gasna pikorrak pinzeta batekin hartzen ditugu eta paper xuriz trozatsen eta azkenik Idokiren etiketa koloretsua jartzen digu : jendeak Idokiren ikurra maite du.

### Idoki etxe merkaturia errezebitzen duzue ?

Dena burutik buru eramaiten duzunean, aberasgarria da erakustea nola lan egiten duzun : kabalak hazi, esnea kendu, gasnatu eta saldu.

Bisitak bi lekutan egiten ditugu, arditegia eta ahuntz-tegia.

Merkaturia etxe aitzinean egiten dugu. Bertako jendea mugiarazi nahi dugu, ikus dezaten Idoki zer den eta gu bezala beste laborari frango badirela ber ispirituan lanean ari. Ostirala izanki, jendea aholkatzen diogu merkaturia egitera etortzea, kalitatezko ekoizpenak eta ainitzak aurkituko dituelako segurtamena badu aitzinetik.

Azkenik memento goxo bat pasatuko dugu mahainean, arrainkia eta idoki etxe ekoizpenak gozatzeko. Hots, trukaketa eguna izanen dela esperantza dugu.

### Kostaldeko laborantzaren erresistentziaren sinboloa bilakatzen ote da zuen etxaldea ?

Biriatu, Urruña, Azkaine eta Arbonan diren laborarietako zinezko borondatearekin jarraitzen dute laborari izaiten.

Ez zaugu lurra kendu behar, gure lan tresna da, gure bizibidea da. Guk egin nahi dugu laborantza motarentzat, lurra behar dugu. Lurrik gabe, ezin dugu egin.

Koherente izan behar da, ez da alde batetik laborari bati galdegiten eskoletako janaria furnitza eta biharamunean joaiten bere lurra hartzera, azpiegitura eta beste aktibitate bat jartzeko gainetik.

Hautetsiak argiki engaiatu behar dira, laborantzako lurra sailkatzeko eta babesteko lekuko urbanismo plano (PLU) ausartak finkatuz lehenik eta errespetaraziz gero

**ITSAS-AMA, ARRANTZALE TTIPIEN ELKARTEA**



Itsasontzi ttipiekin lan egiten duten hamabi bat artisau-arrantzaleek osat-

zen dute Itsas Ama elkarte, Donibane Lohitzune eta Ziburuko ohizko arrantzaren bizia atxiki nahiz.

Ekosistemaren oreka errespetatzen duten arrantza teknikak erabiltzen dituzte eta kalitatezko arraina hartzen eta saltzen dute freskoan. Eguneko edo berantenik mezperan hartu arraina dute saltzen arrantzale hauek.

**Arrainkiaren salmenta zuzena**

Arradura arrainaren prezioak ez du or-

daintzen arrantzalearen lana, ez eta ere arrainaren kalitatea kondutan hartzen.

Itsasontzi ttipien geroa segurtatzeko asmoz, salmenta zuzena egitea baitezpadakoa da... hor da hasten Itsas Ama elkartearen lana !

« itsasontzitik eroslea arte » arrainki saskiak saltzen ditu Itsas Ama elkarteak Ipar Euskal Herriko herri nagusietan.

« **Kostaldean oraindik bizi da laborantza.**

Laborantza, ez da bakarrik barnekaldeko afera bat. X bizi nahi diren etxaldeak badira Kostaldean, janaria ekoizten eta saltzen dute. Laborantza iraunkorraren sustatzea baitezpadakoa da, harremanak sortzen dituelakotz, bizigarria delakotz ekonomikoki eta enpleguak mantentzen dituelakotz. Baitezpadakoa da laborantza mota horri sustatzea ! Espekulazioa onartezina da, geroa ezin da eraiki lurra atxiki gabe !

« **Artisau-arrantza lagundu behar da bizitzen.**

Artisau arrantzaleek laborarien ber griñak dituzte : haien lanaz bizi nahi dira kalitatezko ekoizpenak eskainiz jendeari.

**Itsas-Ama elkarteko arrainkia zerbitzatuko dugu bazkarian.**

**AGORRILAREN 16A OSTIRALA, IDOKI ETXE MERKATUA**

**XABAT BAITA ETXALDEAN, goizeko 10tatik arratsaldeko 2ak arte.**

► **IDOKI Etxe Ekoizleen MERKATUA**

- Ardi eta ahuntz gasna** (Gaec Goxoan/ Urruña)  
Behi gasna (Madouce Araguas / Gotaine Irabarne)  
Ahatekia (Annie Aribit / Bastida)  
Xerrikia (Michel Oçafraïn / Banka)  
Behikia eta fruitu-landuak (Itsas-Mendi / Arbona)  
Erreximentak (Eztixu Sabarots / Aldude)  
Eztia (Mikela Untsain / Azkaine)  
Tisanak (Aitor De Portuondo / Anhauze)  
Sagarnoa eta sagar-jusa (Urbistondo-Ihitia / Sara)  
Irulegiko arnoa (J.Louis Costéra-Amezitia / Baigorri)  
Ezpeletako biperra (Vincent Hurpeau / Ezpeleta)

► **Artelan egileak**

- Annie Alfaro Ospital (zizelanak)  
Maialen Zamponi (joaieria)  
Joana Caillaud (eltzegintza)  
Elodie François (zeramika),  
Béatrice Larronde (joste-lanak)  
Bernard Sapin (arte-arotza)

► **Merkatua alaituko du KUXKUXTU Txarangak.**

► **Etxalde bisitak**

10tan eta 11tan, Pantxika ETCHETO, Marie Christine eta Ttote ELIZONDorekin. Etxaldearen aurkezpena, ardi eta ahuntzen hazkuntza, gasna egitea eta ontzea.

► **Haurren Xokoa :**

Antzera jokoa, marrazkiak.

► **IDOKI BAZKARIA, arrainkia eta IDOKI Etxe ekoizpenekin.**

(eguerdi et'erditarik goiti)

Atun-tikia biper eztiarekin

Behikia errea

Gasna azieta

Mamia edo Guri-goxo, etxeko ekoizpenak

Bazkaria : 15 €.

**Tokia aitzinetik hartzea hobe : 05 59 54 33 64**



IDOKI ARGAZKIAK —Argazki batzu igortzen ahal dauzkizugu (mailez : [contact@idoki.org](mailto:contact@idoki.org))



Argazkiak : BRUKIZA etxaldea



Argazkiak : IDOKI FEIRA (aitzineko urtetan)



Argazkiak : XABAT-BAITA etxaldea

## PRENTSAURREKOA

Uztailaren 31an asteazkena, goizeko 10ak et'erditan, URRUÑako XABAT-BAITA etxaldean.

### AURKEZPENA :

IDOKI ETXE MERKATUA ETA 15.IDOKI FEIRAREN

Mintzatuko dira :

- **Ttele LEIZAGOIEN** eta **Iñaki BERHOCOIRIGOIN**, Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartearen izenean
- **BRUKIZA** etxaldearen izenean, **Mathieu** eta **Laurence BESSOUAT**
- **XABAT BAITA** etxaldearen izenean, **Pantxika ETCHETO** eta **Ttote ELIZONDO**;
- **ITSAS AMA** elkarteko ordezkari bat.

## PRENTSA HARREMANAK

### IDOKI ETXE EKOIZLEEN ELKARTEA

Ttele LEIZAGOIEN (ELKARTEKO LEHENDAKARIA) : 05 59 65 91 23  
Iñaki BERHOCOIRIGOIN (KOMUNIKAZIO ARDURADUNA) : 06 80 68 81 03

### BRUKIZA ETXALDEA

Laurence BESSOUAT : 05 59 09 36 55—(GOIZEKO 10TATIK GOITI)

### XABAT BAITA ETXALDEA

GAEC GOXOAN—05 59 54 33 64—06 88 03 25 91

Xehetasun gehiago...

## Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

32 Lapitz Hotza karrika—64 120 Donapauale  
Tél. 05 59 65 85 47—[contact@idoki.org](mailto:contact@idoki.org)

[www.idoki.org](http://www.idoki.org)