



EHZ Festibala—Kalitatezko etxe ekoizpenak ZUZENEAN

Actu IDOKI : 2012 -06-17

Ekibegi etxaldeko ardi gasna EHZ festibalean izanen da



Beñat Negueloua, Peio Jauréguy eta Mikel Negueloua.

Laborantxa maite duzue, nork gogoa eman dauzue ?

Peio : Ttipitik hemen ibiltzen naiz eta ttipitik horri maite dut. Nahi nuen zerbait egin laborantxan. Plazer hartzen dut egin ahala kalitate oneko ekoizpena egitearekin eta zuzenean saltzean.

Mikel : Nere hautua da, ez daut nehorik erran ez nuela behar laborantxan plantatu geroaren beldurrez, ez eta nehorik pusatu etxen egoiteko, nere hautua da. Hemen egon nahi dut, herrian bizitzeko eta lanean hartzeko. Donaixti eta orokorki Oztibarren, dinamika bada laborantxa munduan. Bizimolde goxoa da, jendea ikusten da eta elkarlana bada.

Beñat : Etxekoak didate gogoa eman, etxeari atxikimendu azkarra nuen. Berantago, kalitatezko gauzak egitea eta kontsumitzaileari helaraztea gogoa nuen : laborantxa biologikoa eta salmenta zuzenaren urratsa egin dugu. Bi gazteak instalatuta, lana partekatuz plazer gehiago hartzen dut.

Zuen gana EHZ festibalean izanen da, zer diozue ?

Mikel : zer plazerra, bi gargaorden artetik ardi gasna biologikoa jatea !

Aspaldian egin behar zen, gauza ederra da hemengo laborariak lanean hararaztea. Fres gehiago izanik ere, uste dut denek preziatuko dituzten.

Laborantxa biologikoa eta Idoki kalitate agintza pean diren etxe-ekoizleei dei egin dute antolatzaileek.

Peio : Euskal Herriko Festibala da, normala da Euskal Herriko Ekoizpenak izatea, lekukoak eta kalitatekoak. Festibaleko arduradunek erakusten daukute bide ona hartu dugula.

Non pasatuko duzue aurtengo EHZ festibala ?

Peio : parte bat etxaldean, bestea EHZ festibalean, hiru egunetako txartela hartua dut.

Mikel : usaian bezala, laguntzaile taldean naiz hiru egunez.

Beñat : itzuli bat egingen dugu usaian bezala. Aurten, Biozkarria behi oso baten haragia xehekarazi dugu EHZ festibalarentzat. Bi egunez, aldizkatuko gira haragia errearazteko. Gero eskukaldi bat emaiten dugu muntaketan, barreatzean eta garbiketan.

EHZ festibalaz duzun oroitzapen goxoena ?

Mikel : heltzea, etxera sartzea beti zailago egiten zaut !

Peio : Denak, ez dut EHZ sekulan huts giti !

Beñat : Arrosakoak bereziki, lehenak bait ziren eta gu gazteago ! Hatsarretik, laborariak ainitz inplikatu dira, arima azkarra duelakotz festibalak.

Mikel : EHZ festibala Garron izanki, zentzu oraino gehiago hartzen du aurtengoak, tokiko ekoizpenak eta kalitatezkoak eskainiz jendeari.

Elgarritzeta osoa >

Mikel eta Peio, Beñat-ekin (aita eta osaba) plantatu dira Donaixtiko familiako etxaldean.

Aurten, ardi esnearen bat gasntu dute eta zuzenean saltzen hasi dira : etxetik, merkatuan eta bizpahiru jatetxetan.

Ahatxekia eta bildoskia ere saltzen dute zuzenean.

Etxaldeak laborantza biologikoaren ziurtagiria eta Idoki kalitate agintza du.

Ekibegiko ardi gasna EHZ festibalean izanen da.



Donaixtiko Ekibegia etxaldea



Beñat Negueloua

**Laborantxa
biologikoaren
ametsa nuen 1981
urtean...**



Beñat, zurekin hasiko dugu etxaldearen istoria ?

1981an plantatu nintzen, etxaldeak 20 hektara zituen : 10 ha lur erabili eta 10 ha larre.

Aitak 50 urte zituen eta 5 urtez laborari egon behar zen erretiratu aitzin. Laborari egoiteko gutienez 7 ha atxiki behar zituen eta nik aldiz ez nuen aski lur plantatzeko. Tratu bat egin genuen MSArekin, aitak 4 ha atxiki ditzan eta ni 12 hektarekin planta nadin, Lehen urtean, kontrola gintuzten eta mehatsuak egin. Beharrik MSArekin izenpetu tratu erakutsi genien. 1987an, Mirentxurekin ezkondu, bi etxaldeak juntatu genituen. Eta 49 urtez, Orbaizetatik heldu zen Esteban artzaina pazkaz atxiki dugu, bera zendu zen 2000. urtean. Beste bost urtez, bi arzain soil jin dira pazkaz.

Gure aldetik tropak emendatu ditugu. Auzoan, etxalde bat libratzen eta horko familiak lehentasuna emaiten zaukun gure etxearen etzeko zorretan zirelaketoz. Ez ginuen ordu arte istorioaz jakinean. Haien etxea erre zenean, bi urtez gure etxen aterbea atxeman zuten, etxe berria eraiki arte. Etxetik hurbil ziren lur horiek hartzea onartu genuan, aldiz urrun ziren lurrak beste batzuei utzi, neguko pazka parte bat utziz eta hala.

Horiek hola, 25 urtez, etxalde pasatu da 10 hektara lur erabilietatik 55 hektareta-

ra, horietan badira 20 hektara lur berrituak.

Zer motibazioekin plantatu zinen ?

BTA laborantxako baxoa pasatu nuen eta nere ametsa laborantxa biologikoan hartzea zen.

Eskolako lagun batekin, Bretainian eta Alpesetan bi eskola begistatu genituen, laborantxa biologikoan BTSa egiteko. Azkenean ez ginen joan baina ideia buru xokoan atxiki dut.

Duela hogeitahamar urte, laguntza ekonomikorik ez zen, arre gutiago laguntza teknikorik, gaur egun BLE elkarteak eramaiten duen lana azpimarratzekoa da. Gazte horiek jitearekin, 2008 urtean urratsa gauditu dugu, lehenik lurrak eta ardiak eta gero behiak. 2010 urtean, laborantxa biologikoaren ziurtagiria ardietsi dugu,

Laborantxa biologikoarekin zer aldatu da etxaldean ?

Molde extensiboan ari ginen jadanik eta aski autonomoak ginen bazka aldetik. Hala ere, behiak berriz bortsura igortzen hasi gira, belar gehiago egiteko eta barrukiak sanotzeko ere balio du. Aurten, belarra idorrazteko tresna eraikiko dugu, lehenik belarraren kalitatea segurtatzeko eta bestetik proteina gehiago ukaiteko. Luzerne eta hirusta errexkiago idorrazteko ditugu.

Kabalak nola bazkatzen dituzue preseski ?

Ardiak egun guziz kanpora ateratzen dira alhatzera, sohoak eta belarra ukaiten dute, zaldarea etxeko artoa eta mete il bihi-nahasketarekin egina da. Orain arte, luzerna erosten dugu etxetik egin ahal hur-

bil. Belar idorrazteko tresnarekin, agian gihaurk egiten ahalgo dugu gehiago.

Behiak sei hilabetez barnen atxikitzen ditugu, belarra, luzerna eta arto ensilajearekin. Urtearen erdia, kanpoan pasatzen dute bereziki Beltxun.

Zonbat kabale duzue ?

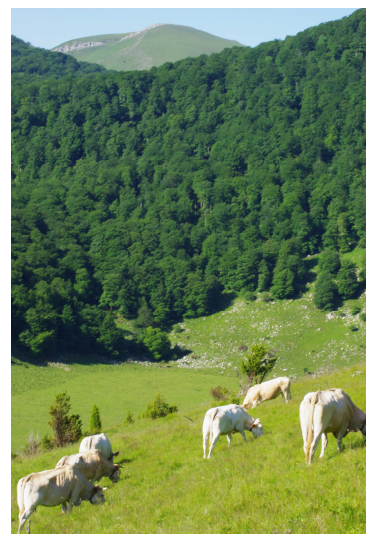
42 behi ama ditugu eta ontzalaz 30 ahatxe behar lituzkete ekarri baina ez dira hainbeste.

Urtero, 7-8 urrixa atxikitzen ditugu hazkuntzarako, dozena bat gihaurk saltzen ditugu eta barne sartzen dira BIOZKARIA elkartearen bidez eskoletako jantegietara abian direnak. Gaineratekoak, grupamenduari saltzen ditugu.

400 ardi buru beltzekin lan egiten dugu, jaz 50 ardi erosi genituen. 15 000 pinta esne ateratzen ditugu urtero eta aurten 9500 pinta gasnatu dugu.

Gaineratekoa CLPB-ri saltzen dugu eta esne biologikoa denez, berak Eiherelarreko gasnategiari saltzen dio.

Jaz 270 axuri izan ditugu eta horietarik 70-80 bat saldu ditugu zuzenean. Ehun axuri zuzenean saltzea ginuke





EHZ festibalean, Ekibegia etxaldeko ardi gasnak izanen dira

Noiz osatu duzue hiruren arteko GAEC egitura ?

2011 urteko azaroan eman da martxan egitura, urte bat eman dugu proiektua lantzen.

Laborantza biologikoan jarraiki nahi dugu eta etxaldeko ekoizpenak gihaurk saltzeko nahikeria azkarra badugu.

Abiatu aitzin, bizi-proiektua landu dugu AFOG elkartearekin. Etxaldeko mozkinak hiru jende biziartzen ahal dutela frogatu behar da aitzin. Lan horrek erakutsi dauku etxaldeko ekoizpenak ahal bezain bat zuzenean balorizatu behar genituela : ardien esnea gasnatuz, bildotsak eta ahatxeak parte zuzenean salduz. Preseski horri zen egin nahi genuena, indarrak egin beharko ditugu salmenta zuzena garatzeko.

Salmenta zuzenaren urratsa nola egin duzue ?

Beñat : 2004 urtean hasi nintzen lehen ahatxeak saltzen inguruko jendeeri, lehenik bat edo bi, gero emeki emeki sei-zazpi ahatxe arte egin ditugu.

Jaz, zazpi ahatxe saldu ditugu zuzenean eta beste bost eskoletako jantegietan Biozkaria elkar-tearen bidez.

Biozkarian, laborantza biologikoan ari giren hamar bat laborari juntatzen gira eskoletako jantegi eta jatetxetan gure ahatxekia saltzeko. Bi urtez, elgarrekin egin lanak balioa handia du.

Mikel : bildotsak aldiz 80 bat saldu ditugu jaz, geroan ehun bildots zuzenean saldu nahi gintuzke.

Eta gasnatzea orain ?

Peio : Gasna egitea ikasi dut Eiherelarreko gasnategian, gasna egitea gostukoa dut. Esnetik zerbait ateratzean plazer hartzen dut.

Arditegi zaharrean gasnategia eraiki dugu, obra ainitz gihaurk egin ditugu, iturgintza eta argindarra salbu. Jazko esne sasoin ondarrean, lehen gasna entseguak egin genituen eta aurten 9500 pinta esne gasnatu ditugu.

Gasna nola saltzen duzue ?

Peio : Ahalik eta gehienik zuzenean, lehenik etxetik, merkatuan eta bizpahiru jatetxei.

Bada bi hilabete Angeluko Bio-céan merkatuan ibilzen naizela. Plazer hartzen dut gure gasna saltzen, jendearekin hitze egiten da eta batzutan ohar onak heldu dira.



Beñat : salmenta zuzenak du horri ekartzen. Esnea igortzen denean, esneketaria gauaz pasatzen da, doi-doia ikusten duzu eta hartan fini ! Ez dauzu nehork ezer onik erraiten, alderrantziz ez bada !

Laborari izatea nola hartua da inguruko gazteen ganik ?

Mikel : lizeoan "zuek laborariak" entzuten genuen baina gazte denborako trufak baizik ez ziren. Kalitatezko janaria eta sanaa egiteko bidea hartu dugunez, inguruko jendeak gure lana balorizatzen du.

Peio : ELB Gaztetan gira eta lagun arteko dinamika batean gira.

Laborari izatea bizi osorako proiektua da eta gure hautua biziki ontsa hartzen dute lagunek.

Mikelekin laborantzan elgarrekin plantatzea erabaki dugu, ez bata ez besteak ez ginuen bakarrik plantatzeko gogorik.

Mikel : Ez gira sekula bakarrik, lana partekatzen dugu eta batzutan lanarekin moztan ahal dugu. Beste gazteren artean bizi gira, besteak bezala funtsean.

Ofizio horri hautatu dugu maite dugulakoan eta horrek ainitz egiten du.

Lana nola partekatzen duzue ?

Beñat : bordatik kanpo ezarri naute (irriz). Nik gehienik behien lana egiten dut, Peio eta Mikel-arditegian ari dira : ardi deiste, gasna egite eta garbitze. Kanpoko lanak aldiz hiruren artean egiten ditugu.

Mikel : Eta nik kontabilitatea !

Zer duzue gostukoena.

Beñat : izan dadin kabaleak edo lurra, gauza bizidunekin lan egiten dugu. Gauza ainitz desbardin egiten da, sasoinak eta kanpoak segitzen ditugu. Eta ofizio hortan beti ikasten da.

Peio : etxetik ekoizpena ateratzea eta egin ahal zuzenean saltzea.

Mikel : nik sasoin hastepenak maite ditut, axurka hastea, deiste hastapena, belar egitea eta bortura joaitea eta Beltxutik den bista ederra !





Opération commune aux producteurs
fermiers Idoki et lou bio.



EHZ : kalitatezko etxe ekoizpenak ZUZENEAN !

Gune berria, pario berria ! GARROko eremua laborantxa biologikoan eramana da. Gune berriari egokitze-ko, EHZ festibalak Euskal Herriko kalitatezko janaria zerbitzatuko du.

Laborantxa biologikoan eta/edo Idoki kalitate agintza pean diren etxaldeei dei egiteko, BLE eta IDOKI etxe ekoizleen elkartarekin lan egiten du EHZ festibalak.

Ekoizpenak etxaldetan zuzenean hartuz, prezio onargarrietan eskainiko dira.

EHZ festibaleko egunaz-ko janari tokian izanen dira laborariak, larunbata eta igandearekin, goizeko 10etatik arratseko 8ak arte.

Gauaz, festibaleko ekipak segida hartuko du. Aldiz EHLG igandeko zikiroa segurtatuko du, beti bezala.

Elkarte guzien arteko lana beharrezkoa izan da tokiko eta kalitatezko etxe ekoizpenak hurnitzeko EHZ festibalean.

Euskal Herriko etxe ekoizpenen dibertsitatea aurkeztuko dira EHZ festibalean.



Eguneko ostatu xokoan, larunbata eta igandean, 10etatik arratseko 8ak arte

Etxeko burger	5 txartel
Talao—behi gasna eta biper ezta	3 txartel
Talo - biper ezta, kuiatxo, tipula	3 txartel
Baratzeki azieta	3 txartel
Gasna azieta (ardi/behi/ahuntz gasna)	2 txartel
Xerriki azieta	4 txartel
Gasna xuria ezta / fruitu bahakiarekin	2 txartel
Xokolat esnea	2 txartel
Etxe-izozkia	2 txartel



Hiru egunez, Idoki eta / edo laborantxa biologikoko etxe ekoizpenak zerbitzatuko dira :

Gauko janari xokoan (ostirala, larunbata, igandea) : etxeko merguez lukainkak, artekia, ardi eta behi gasna.

Igandeko zikiroa :
Bildots azpikia

EHZ festibaleko janaria nontik heldu da ?

Laborantxa biologikoan eta / edo Idoki kalitate agintza pean den janaria da EHZ festibaleko mahainean.

Kalitate urrats hauetan engaiatuak diren etxe ekoizleak EHZ festibalean egongo dira.

Joku pedagogikoetan parte hartuz ikasten ahal da ekoizpenak nola eginak diren : antzeragalderra jokoa, quizz, talo egitea.

Festibal on guziet!

Jean Michel Etcheberry
Behaize (26 km)

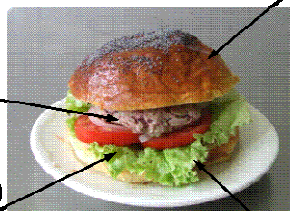


ARAGIA/
Steack

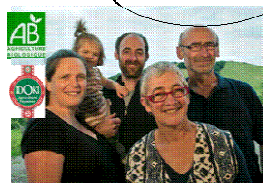
OGIA/
Pain



Philippe Iratzoqui
Landikarri (26 km)

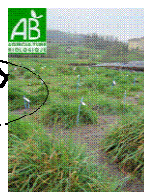


IDIETI GASNA/
Fromage de vacche



GABO BLOK—Gamaritz (25 km)

BARAZKIAK/
Crudités



SOL CARRER
Lecorze (10 km)