



Informazio Buletina

01-2019

Nafarroako
Gobernua



Gobierno
de Navarra



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales





CPAEN/ NNPEKek web- gune berria du

#3

Pilatze Zentrua, Nafarroako sektore ekologikoaren komertzializaziorako gako

#5

7 Nekazaritza ekologikoa
bataz-beste %3,7 hazi da
azkeneko 5 urteetan

9 Nafarroan, ekoizpen
ekologikoa ezagutzera
emateko bide-orri berria

11 CPAEN/NNPEK estará
en Biofach junto a once
empresas eco de Navarra

13 Produktu ekologikoak ez
dira onak soilik sukaldatu
eta jateko, negozioarentzako
onuragarriak dira

15 Menu berriak Iruñeko
haur eskoletan

18 Hedabideak, CPAEN/
NNPEKekin zuten
hitzorduarekin, lehial

CPAEN/NNPEKek web-gune berria du

CPAEN/NNPEK web orrialde korporatiboa zahar berritu du, berritzailea eta mugikor zein tabletera egokitutakoa den diseinuarekin. Webgunea operadore zein nekazaritza ekologikorako pausoa eman nahi duten pertsoneri zuzentzen da, teknikoa den eta zerbitzura zuzendutako kontzeptuan oinarritzen da.



Irudi batek mila hitzek baino gehiago esaten badu, web-gune berriak asko komunikatzen du lehen begirada kolpetik. Argitasun handiagoak eta diseinu garbiak CPAEN/NNPEKera atxikitako operadoreei eta ekoizpen ekologikoan iteresa duten pertsoneri zuzendutako orrialdean nabigatzea errazten dute.

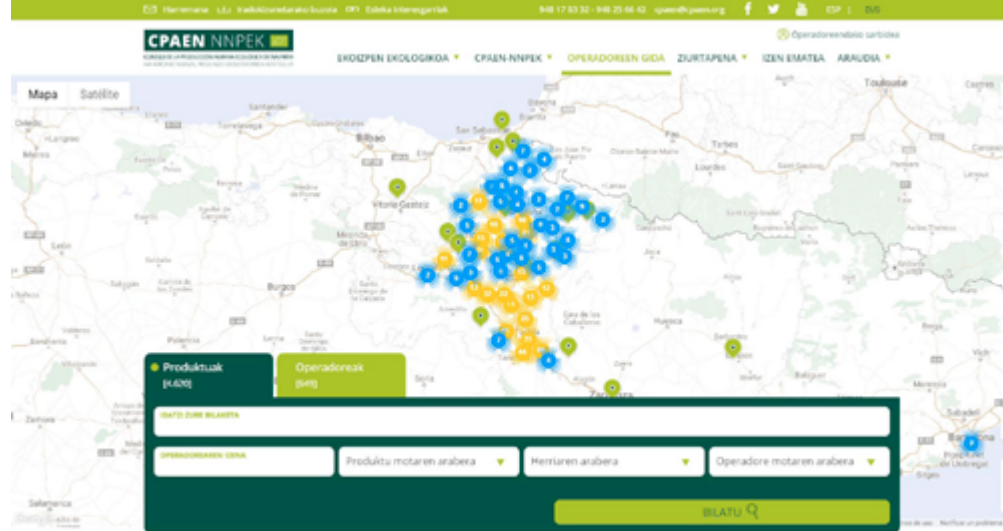
Modu honetan, webguneak bilatzailer indartsua du, Nafarroako produktak eta operadoreak, ekoizpen mota, kokapena edo aktibitatearengatik bilatzea ahalbidetzen duen gida: biltegi-jabe, abeltzain, nekazari, inportatzaile edo ekoizlea.

Web orrialdeak ekoizpen ekologikoaren berri ematen du, hark ekartzen duena, produktu ekologikoak nola antze-man eta ekintza burutzen den lekuari buruzko informazioa eskainiz. CPAEN/NNPEKi buruzko informazioa eskaintzen du ere: egitura eta Nafarroako ekoizpenaren estatistikak.

Informazio teknikoa

Alderdi informatiboaz gain, webguneak atal teknikoa du. Hori euren ekoizpena ekologikora pasa nahi duten enpresei zuzendutakoa da. Bertan label gidak deskargatu daitezke eta "ekologikoa" izendatua izateko prozesuaren inguruko

Web-guneak CPAEN/NNPEKen atxikitako 645 operadoreen informazioa lortzea ahalbidetzen du



Web orrialde berria, CPAEN/NNPEKek sektore ekologikoaren ikusgarritasuna eta komunikazioa hobetzeko estrategiaren barne integratzen da.

azalpenak ematen dira: eskaerak, bermeak, label hitzareman, ikuskaritza, erabakia eta labela igortzea. Honekin batera, hemendik Nafarroako ekoizpen ekologikoa bermatzen duten logoak deskargatu daitezke.

CPAEN/NNPEKera atxikitzeko prozesua orrialdean bertan burutzen da.

Azkenik, webguneak ekoizpen ekologikoaren inguruko araudi eguneratua eskaintzen du, europa, estatu zein erkidego mailan.

Gogoratu beharra dago Nafarroako Nekazaritza Ekologikoaren Kontseiluak (NNPEKek) Nafarroako Foru Erkidegoan kontrolerako funtzioak betetzen dituen autoritate bakarra dela, bai erregistrotan, kontrollean, bermea ematean eta Nafarroako Nekazal Ekoizpen Ekologikoa zabaltzean.

CPAEN/NNPEK tresna baliagarria eskaini nahi die operadore zein Nafarroako ekoizpen ekologikoaren inguruko informazioa eskuratu nahi duten pertsoneri

Pilatze Zentrua, Nafarroako sektore ekologikoaren komertzializaziorako gakoa

Komertzializazioa Nafarroako sektore ekologikoaren garapenerako gakoetako bat da. Etengabeko hazkuntzan doan sektoreak, Pilatze Zentruan du egun martxan dauden proiektuak sendotu, ekimen berriak abiarazi eta landa garapena sustatzeko aukera, horrela ekoizpen ekologikoari egonkortasuna emanaz.



Ekoizpen ekologikoaren Pilatze Zentrua, laster izango da erabilgarri eta komertzializatorako bide laburrak bultzatzeko aukera eman go du. Orain arte egindako bidea luzea izan da. CPAEN/NNPEKek sustatu eta Nafarroako Gobernuak, AEN eta INTIAK lagunduta, martxan jartzeko prozesua orain bi urte hasi zen, CPAEN/NNPEKek Landa Garapenerako Plangintzako 16.2 neurria hautatu zuenean. Neurria pilotuak diren proiektuei dagokie. Denbora tarte honetan aurreikusitako hiru faseetatik, bi garatu dira: Laboreak, lursailaren prestaketa eta Landaketa, izen berari dagokiona. Azken pausoa falta da beraz, martxan jartzea.

Lehendabiziko fasean zehar, lurra presatzerakoan, sektore ekologikotik etorritako ideiak pilatzeko prozesua dinamizatu zen, planaren egokitasuna ikusi eta martxan jartzeko aukerarik onena erabakitzeko. Hortik aurrera, CPAEN, AEN eta INTIAK ideiak biltzeko prozesua abiarazi zuten, Nafarroan produktu ekologikoak ekoizten eta prestatzen dituztenei zuzenean, profesionalki eta efizienteki euren bezerogoarengana iristea posible egingo duen entitatea martxan jartzeko.

Helburua Nafarroako produktu ekologikoen ekoizpena eta presatzea sustatzea da, modu honetan tokiko ekonomikoaren hazkuntza eta garapenaren alde eginez eta sozialki eta ingurugiro aldetik jasangarriagoa den elikadura erudurrantz norabidea jarritz.

Prozesuan 100 ekoizle, denda, operadore, banatzaile, kontsumitzaile, ostalari eta agente baino gehiagoren iritziak



Pilatze Zentruaren helburua, kontsumitzailearengana modu zuzen, profesional eta efizientean iristea da, bereziki berrezartze kolektiboari, pribatua eta instituzionalari, erreparatutua.

bildu ziren, batetik eta 300 indibiduorenak, bestetik.

Prozesua amaituta, zenbait oinarri paratu ziren aberaste intentziorik gabeko entitatea sortzeko. Hau osatuko zutenak Nafarroako produktu ekologikoaren ekoizleak izango lirateke. Helburu nagusia da bazkide diren entitateek komertzializatorako bide laburrak baliatu ahal izatea, bakarka edo antolatu gabe ezinezkoa luketeena. Organo honek,

bestelako zerbitzuak eskeini ditzake, bazkide eta ez bazkideei, profesionaltasuna eta proiektuaren jasangarritasun ekonomikoa bermatuz.

Modu honetan zuzeneko komertzializazio kanala irekitzen da, ekoizpen ekologikoari egonkortasuna emanez. Gainera, egun dauden ekoizpen proiektuak sendotzen dira eta berriak agertzeko aukera bermatzen da. Honetarako kontuan izan da ekoizpen ekologikoaren hazkuntza, mundo, Europa, Estatu eta Nafarroako mailan.

Nekazaritza ekologikoa bataz-beste %3,7 hazi da azkeneko 5 urteetan

Estatuan landa azalerako lehen postuan mantentzen da Europar Batasun mailan, azkeneko urteetan %3,7 hazita; datuok ere Nafarroan ikusten dira, azalera hori 2017an 57.311 hektareatan handitu baitzen, eta operadore kopurua 533tik 625era hazita. Zifrak 2018ko txostenean handitzen jarraitzea aurreikusten da, eta laister publikatuko dira.



Nekazaritza, Arrantza eta Elidakura ministeritzak garapen jasagarria azpimarratzen du nekazaritza ekologikoaren txostenean. Honekin batera ereduak indartu dela adierazten du, batik bat eskaria handitu delako, bai Europa mailan eta bai mundu mailan.

Datuek eskariaren handitzea mantenduko dela aurreikusten dute, bai barne zein kanpo eskariari erreparatuta. Esanguratsua da, izan ere produktu ekologiko asko esportazioetan oinarritzen direlako. Horrek negozioaren ondasuna ahalbidetuko du, eta zifrek berresten dute hainbat sektoretan: nekazal ekoi-zeak, industrialak, esportatzaileak eta merkatariak.

Datuak estatuan

Espanian ekoi-zeen ekologikoari eskaintako azalera %3,1 hazi da 2016ari erreparatuta, 2.082.000 hektareak gaituta. %5,3 hazi da ere operadore kopurua, 43.984 izanik.

Hektareak kontuan hartuta, erdia velar egonkorra eskaintzen dira, laurdena uztara eta beste laurdena nekazal usiatze egonkorra. Ekoi-zeen azalera 280.000 Ha-tan hazi da, aurreko urteari dagokionez. Honenbestez, hazkunde joera berresten da, azkeneko 5 urteetan %3,7koa izanda.

Operadoreei dagokionez, kopurua %5,3an hazi da 43.984 izatera helduta. Arlo guztietan hazi den kopurua da: lehengaien ekoi-zeak (%4,2), industrialak (%12,8), inportatzaileak (%28), esportatzaileak (%49) eta maioristak (%22).

DATUAK, ZENBAKIAK ETA ESTADISTIKAK

57.311 hektarea baino gehiago eta 1.300 elikagai ziurtatuta Nafarroako Foru Erkidegoan.

1996. urtean nekazaritza ekologikoko 700 hektarea izatetik 2018. urtean 57.311 hektarea baino gehiago izatera pasa da.



Datuek agerian uzten dute elidakura katean izandako hazkunea, eskaria handitu bait da. Joera urteko, azkeneko bos urteetan, %4,7 haztea da, nekazal ekoi-zei dagokionez, %15,2 industrian eta %17,5 produktu ekologikoen merkatariei dagokionez.

Nafarroa: denboran mantendutako hazkundea

Nafarroako ekoi-zeen ekologikoak aurrera egiten du era jasagarri eta iraunkorrean, azkeneko urteetan zehar. Azkeneko txostenak, 2017, 39.432 hektareatik (2016), 46.995era (2017) igaro dela azalera zuen. Egun eskuartearen datuek, azalera dute 2018an azalera berriz handituko dela. %18ko hazkunde islatzen da ere ope-

radoreen altak ikusita, 553tik 625era. Txostenak azaltzen du Nafarroako lantza azalera %6,4 berme ekologikoa duela eta datozen urteetan hori %15 handitu nahi da.

Nafarroan, ekoizpen ekologikoa ezagutzera emateko bide-orri berria

CPAEN/NNPEKek 2019a ekoizpen ekologikoarentzat hazkunde urtea izatea nahi du. Hori soilik etorri daiteke, hiritarren jabetzetik, gizarte eta ingurugiro garapen jasangarritik eta arduratsua eta bertakoa den kontsumoa sustatzetik. Horretarako, bai publikoarekin orokorrean zein sektoreka lan egingo da, berebiziko garrantzia emanaz ostalaritza eta salmenta puntuei.



Azokak lan hildo nagusietako bat izango dira, haien artean Nafarroa Ekologikoa, laugarren edizioa ospatuko duen CPAEN/NNPEKek antolatutako ekimena eta zenbait berrikuntza izango dituen. Nafarroako sektore ekologikoa gainera estatu mailako (Madril eta Bartzelonako Bioterra; EAEko Bioterra, Madrilgo OrganicFoodberia) zein nazioarteko (Alemaniako BioFach) azoketan presente egongo da. Horrelako ekimenetan oinarritzkoa da, batez ere Nafarroako ekoizpen eta produktu ekologikoak mapan kokatzeko, ezagutarazteko eta harreman berriak sustatzeko: ekoizleen artean eta merkatari eta kontsumitzaileen artean. Gainera, bertan operadoreek eskarmentua, prozesuak eta iritziak parteka ditzakete beste lurraldeetako ekoizleekin.

Dastaketak eta tailerrak ere urtean zehar, puntualki, eskainiko dira, ekimen propiostat antolatuko dira eta hainbat publikori eskainiko zaizkie: adin nagusiak, haurrak, ekoizleak... CPAEN/NNPEK ustez oinarritzkoa da kontsumitzaileek lehen eskuz produktu ekologikoak ekartzen duena bizi ahal izatea. Ekoizpenari dagokionez, "eko" ekoizpenera persona berriak batzeko bidea da. Taileren bidez, kontsumo ohituretan hezten da: bertako produktua, sozialki eta ingurugiro ikuspegitik arduratsu eta jasangarria, sasoiko produktua...

Kontsumitzaileak dira ere ostalaritza sektoreko guneak. CPAEN/NNPEKentzat oso garrantzitsua da sukaldariek eta arduradunek produktu ekologikoak hautatzea, haiek bidea baitira ere he-



rritarrei produktuak helarazteko, eta operadoreen hazkuntza ahalbidetzeko. Planaren barruan 2019an Jatetxe Jasangarrien Sarea hazi eta egun osatzen duten hogeita hamar jatetxeak gainditzea. Horretarako CPAEN/NNPEKek jatetxe eta tabernekin elkarlanean jarraituko du, Ardo Arrosa eta Lodosako Pikiloaren Astea edota Nafarroako Pintxoaren Astea bezalako ekimenak sustatuz.

Gainera, Salmenta Puntuak ardatz izango dira ere 2019ko hedapen planaren barne. Hor barneratzen da "Zure erosketa ekologikoa, zugandik hurbilago" kanpaina. Egun 60 dira NNPEKera atxikitako Nafarroa osoko dendak.

Hedabideetako presentzia ere indartuko da, publizitate insertzioen bidez, baina baita ekoizleen elkarriketak eskainiz

hainbat programatan. Kontseiluaren webgune berriak (www.cpaen.org) eta Nafarroa Ekologikoarenak (www.navarraecologica.org) kanpo eta barne laguntza emango diete operadore, kontsumitzaile eta merkatariari. Biak gainera sare sozilaetako lanarekin indartuak izango dira.

Bere aldetik, Borraja Komandoak, gerri-la ekimen berriekin jarraituko du, ekoizpen eta elikadura ekologikoa sustatuz eta ingurugiro eta garapen garbi eta jasangarriaren inguruan sentsibilizatuz.

CPAEN/NNPEK Biofachen izango da Nafarroako hamaika enpresa ekologikorekin batera

CPAEN/NNPEKEN apustua da Nafarroako nekazal ekoizpen ekologikoa estatu eta nazioarteko azoka esanguratsuenetan egotean, haien artean Biofach-en. Hau da nazioarteko ekoizpen ekologikoaren inguruko azokarik esanguratsuenena.





Nafarroako ekoizle ekologikoak nazioarteko zoka garrantzitsuetan egotea oinarritzko apustua da CPAEN/NNPEKentzat. Nurembergen ospatzen den ekimena, mundu mailan liderra da, otsailaren 13tik 16ra ospatuko da.

CPAEN/NNPEKekin batera Nafarroatik joango diren operadoreak, honakoak dira: Ekolo (zuku eta kontserbak), UltraCongelados Virto (izoztutako fruta eta barazkiak), El Caserío (gozokiak),

Monjardin (kontserbak), Aceites Artajo, Equimercado (azukrea, espeziak, teak), Isanatur (olioak, irinak), Panaderia Arrasate (ogi opilak), Select Botanical (aterakinak), Cichorium (endibiak), Wise Nature (kontserbak).

Produktu ekologikoak ez dira onak soilik sukaldatu eta jateko, negozioarentzako onuragarriak dira

Iruñerriko ostalaritzan klasikoa da Hotel Don Carlos. Mende erdiko ibilbidean, Huarteko hotela, Nafarroako hotel gastronomian ispilu da askorentzat. Aretako langileak batez ere hartzen dituen tabernako barrak, hamarretakoa hartzera hurbiltzen den jendez betetzen da, eta besteak beste, tortila ekologikoarengatik. Honi jatetxea batzen zaio. Bertan ezkontzak, eta lan bazkari eta bilerak ospatzen dira. Zaindutako ardo kartak, erreferentzia ekologikoekin, eskaintza indartzen du eta gutxinaka gutxinaka, produktu ekologikoek pisua hartzen doaz.



Produktu ekologiko batekin egin-dako tortila sari bat irabazi duzu. Zergatik hautatu zenituen holako osagaiak?

Nafarroako produktua erabiltzeko proiektuan murgilduta gaude, gainera baratze propioa dugu eta kalitatearen aldeko egin beharreko apustua egiteko beharra ikusten dugu, tokiko eta sasoiko produktuekin. Kalitate gehiago eskaini nahi dugu. Sukaldean ikusi dezakegu, saltzen den produktu industrialia ez dela horren ona, ez du honen besteko zaporerik ezta ekologikoak haina propietaterik. Kasu honetan patata, olio eta tipula ekologikoak landu ditugu eta argi ikusten dugu gure bezeroek apustua eskertzen dutela (hitz egin bitartean bi tortila agertu dira barran).

Nola egin zenuen harremana ekoizleekin? Aurretik ezagutzen al zenituen?

Ez. Gure ornitzaileei galdetu genien ea NNPEKek bermatutako produkturik ezagutzen zuten eta haiek egin zuten harremana. Hasieran lortzea kostatu zitzaigun, baina tipula Uhartetik zetorrela ikusterakoan, argi izan genuen, gure ondotik zetorrenaren alde egin behar genuen. Industria produktua alboratu nahi dugu, kalitatezko eta hurbileko jaki ekologikoen alde.

Zein izan zen “eko” tortila txapelketan izen emateko?

NNPEKek egin zigun eskaintza. Ostalaritza Elkartearen baitan, sari honen berrir eman ziguten, aurtengo berritasuna zela, eta horrek parte hartzera bultzatu gintuen. NNPEKen proposamenaren-



gatik ez balitz ohiko produktuekin jarraituko genuke tortila egiten, edo betetako arrautzopila prestatzen. Zalantzarik gabe ideia bikaina izan da eta horri esker produktu ekologiko gehiago sartuko ditugu eskaintzan.

Nolako ikusten duzue Nafarroako eskaintza ekologikoa?

Ostalaritza Elkartekoek NNPEKen inguruko informazioa eman zigutenean, produktu ekologikoen eskaintza ireki eta handia zegoela ikusi genuen. Bagenekien ere jendeak gustuko dituela. Gehiago kontsumitzen da ekologikoa eta sasoikoa dela jakiterakoan. Horri hurbileko ekoizleek egindakoa dela gehitzen badiogu, bezeroek baloratzen dute, eta haiekiko gehigarri bat da, beraz ez da soilik sukaldatzeko eta jateko ona, negozioarentzako onuragarria da.

Tortilarekin hori gertatzen da. Itsuan egindako dastaketa antolatzekotan, ziur nago, jendeak zaporea desberdinuko lukeela, asko nabaritzen da; pentsaezina duzue zenbat tortila eskatzen dizkiguten, bai barran, bai eramateko. Gure us-tez, pena merezi du. Eta beste kontu bat nabarmendu beharrean nago, prezioa

ez da horrenbeste handitzen, ez du produktua balioan eragiten eta salmentek hobera egiten badute, agerian dago hobekuntza.

CPAEN-NNPEKek jatetxe ekologikoen sarea sustatzen du, jaki ekologikoen presentzia kartan ahareagotzea planteatzen duzue?

Alde batetik gure baratzetik ornitzen gara, bermea ez duen arren, ekologikoa lan egiten dugu. Kuilatxo, kuila, azalorea, kardua, belarrak... Beste kontu batzuetan aldaketa planteatzen dugu, gustatuko bailitzaiguke bermatutako produktuekin lan egitea, horrek tokiko ekoizle, kalitate eta masifikatu gabeko produktuekin lan egitea ekartzen duelako. Saria jaso nuenean esan bezala, patata ekologikoa hartzen duzunean, agerian geratzen da ez duela parekorik. Prestaketa luzeagoa da, irregularragoa delako, baina zaporean nabaritzen da. Tipularekin ere, desberdintasuna agerikoa da. Eguneratze bidean gaude eta ziur sarearen parte izango gara.



Menu berriak Iruñeko haur eskoletan

Donibane eta Buztintxuriko Haur Eskolek, hiru ikasturte daramatzate Hemengoak Menu Osasuntsuak proiektuan murgilduta. Froga apearen ostean, eta familien harrera onari esker, Edurne Lekunberrik (Donibane) eta Idoia Errok (Buztintxuri) “horain guztiek hobe jaten dugu, haurrek, hezitzaileek eta senideek, lehen ez genituen ohiturak hartu ditugulako”.



Haur eskoletako menu osasun-garrien hasierako froga hasi zenetik, Hemengoak proiektua, bi izan dira hartan hasi eta lanean jarraitzen duten zentruak. Horiek, Buztintxuri eta Donoibane izan dira, Idoia Errok eta Edurne Lekunberrik, hurrenez-hurren, zuzendutako eskolak. Biek aldaketa handiena menu aldaketa izan zela azpimarratzen dute, "hainbat fase izan zituen proiektuaren baitan": lehenengo jaki industrialak ekologikoekin aldatu ziren, gero familia eta hezitzaileen heziketa, ornitzaileak, sukaldariak... Garai horietan "zuzendarion lana informatzea izan zen". Horretaz gain Lekunberriren hitzetan "ikasle eta hezitzaileekin lanceta sakona egin genuen".

Formakuntza oinarritzkoa izan zen, izan ere, hezitzaileak nutrizio kontuarentan prestatu behar baitziren, "lehen jateaz ematen genuen, orain elikatzen dugu", da Erroren gogoeta. Besteak beste "proteinen eta haien neurri eta kantitateen inguruan asko ikasi dugu" adierazten dute, lehen "intuizioz jokatzeko baikenuen askotan". Egun "haurrek errepikatu nahi dutenean, proteinak eta gantzak alboratu eta, adibidez, bitaminatan aberatsak diren jakiak ematen dizkiegu".

Aldaketa esanguratsua izan zen ere "plater bakarraren eguna", non astean behin, barazki, legami eta zerealez osatutako plater konbinatua eskaintzen den. Hemengoak proiektura batu diren eskoletan garaiko jakiak eskaintzen dira, et ahorren eraginez "jaki, zapore eta kolore berriak ikasi ditugu", azaltzen du Edurne Lekunberrik, "lehen ez zegoen aniztasuna



dago", gehitzen du Idoia Errok. Aurkezteko modua ere aldatu da, "barazki azko saltsatan ateratzen dira edo pastari lagunduz" eta gakoa da, bi zuzendarien hitzetan "ikusmena, usaimena eta das-tamena heztea", zeren eta "adin tarte honetako haurrak gauza berriak frogatu eta ikastera irekiak baitaude".

Ekimena 16/17 ikasturtean hasi zen, eta bi eskolentzako "loteriaren modula izan zen", "gu izan nahi baikenuen proiektua martxan jartzeko aukera". Hasieratik, eta zalantzak-zalantza, familiek ongi hartu zuten Hemengoak proiektua. Zalantza nagusiak, prezioaren handitzea kalita-

tearen truke, jan ohituren aldaketa, intolerantziak eta abarren inguruan izan ziren. Horrek lana suposatu zuen arren, agerian geratu da "ongi jatea, garestia ez dela".

Beste eskola batzuk ere proiektuaz galdetu dute, batez ere oiste prozesuaren inguruan. Lekunberrik azaltzen duenez "etxe askotan ez-ohikoak diren jakiak sartu direla kontuan izan behar da: gari sarrazenoa, mijoa..." baina baita kontuan izan behar da "guretzako berriak direla" ere. Haurrek "gustara jaten dute", na-



Haiek ere inplikatu dira, eta pozik ageri dira, Hemengoak proiektuak sukaldaritzaren esentziara bueltatzea ekarri baitie, produktu aniztasunarekin, berrikuntzeekin eta gauza berriak eta jolateko aukera sortu zaielako.

Azken finean, proiektuak, berrikuntzaz haratago, ohitura berriak sortzea ekarri du "baita gure etxeetan ere, zeren eta km0a, kalitatea, janari ekologikoa, hondakinen murrizpenean eta abarretan go-goeta ekarri bait du".

hiz eta hasieran, handienekin "gehiago kostatu zen, ohitura batzuk zituztelako" baina Erroren esanetan "orain hasieratik ohitura Hajek dituzten belaunaldiak ditugu eta arazorik gabe hartzen dituzte jakiak".

Hezkuntza ohitura eta lerroen eta elikatzerako orduan ere koherentzia sortu da, izan ere, bi eskoletan, arreta, interakzioa eta aniztasuna sustatzen baitira, eta hori ere orain "jaterako orduan ikusten da". Egun "jende berri asko dator gure eskoletara elikaduraren gaia balio erantsia bait da". Gainera Hemengoak proiektuan bertako produktuarekin,

KMOarekin eta gai ekologikoarekin lan egiten da. Horrek, senideek ekoizleak zuzenean ezagutzeko aukera ematen du, horrek sortzen duenarekin: hurbiltasuna, enpatia, prozesuen zuzeneko ezagutza...

Jan ohitura aniztasunean eta intolerantzien kontuetan ere aldaketa esanguratsua izan da. Proiektuan, bi eskoletako arduradunen hitzetan, "elikadura murrizpenak dituzten haurrek desberdin jaten duten egunak gutxiagotu dira eta horrek ere aldaketa ekarri du sukaldetan, orain sukaldariek sarri sukaldatu ahal dutelako gauza bera guztientzat".

Hedabideak, CPAEN/ NNPEKeekin zuten hitzorduarekin, lehial

CPAEN/NNPEKen, urtea hedabideekin egindako gosari batekin hasi, eta afari batekin amaitzen da. Lehenean hasi berria den urteko helburuez eta amiatutako urteko sektoreko datuez informatzen da. Afaria helburuak bete diren azaltzeko balio du. Urtero bezala, hedabideek hitzorduei erantzun egiten diete. Klasiko bihurtu dira jada erakundearen informazio egutegian.



Urtea gosari batekin hasi eta afari batekin amaitu, logikotzat hartzen dugu jakiez ari garenean, eta gure nahia, medioek gure ekintzak eta helburuen berri emateko gu kontuan hartzea denean. Hitzorduak kazetariak ezagutu eta haiek CPAEN/NNPEK eta bere arduradunak lehen eskutik ezagutzeko balio du. Horrela, informazio arduradunekin batera, kontseilukoeta CPAEN/NNPEKeko sailletak kideak bertaraten dira: bermea, hedapena, azokak, komunikazioa... Hiru helburu dituzte beraz gosari eta afariak: informatzea, hedabideekiko harremana garatzea eta jaki ekologikoek gastronomian duten potentziala erakustea. Azken honengatik, afari

bakoitza gonbidatutako sukaldariak prestatzen dute, euren dohai guztiak soilik produktu ekologikoekin prestatutako platerretan islatuz. Adibidez, orain bi urte Roderon, Koldo Rodero sukaldaria eta iaz, Geltokin, Iñaki Andradas (Baserriberri) eta Ismael Uson (Geltoki) aritu ziren.

Datozen asteetan ospatuko da 2019ko gosari informatiboa, otsailean eta horretan aurkeztuko den CPAEN/NNPEK-en dossier informatiborako datuak pilatzen hasiak dira, 2018ko ekoizpen ekologikoan oinarritutakoak: hektarea kopurua, operadoreak eta ehunekoen bariazioa aurreko urtearekiko alderatuta, ekoizpenaren datuak estatu, Europa eta Mundu mailan.

