



Informazio Buletina

06-2019



**Edorta Lezaun Izango
da CPAEN/NNPEKeko
presidente datozen lau
urteetan**

#3

**Udazkenean hasiko
dira hileroko zita
ekologikoan erosteko**

#8

**NNPEK-ko Kontseilu
Berria**

#5

**Eskoletako elikadurak
hobekuntzarako tarte
esanguratsua dauka**

#10

**Nafarroako IV. Feria
Ekologikoak aurreikuspenak
gainditu ditu jendetza gerturatu
ostean**

**CPAEN/NNPEKek parte hartu
du Nafarroako Pintxoaren
Astean**

**“Aquí la Tierra” Erriberara
itzuli da barazki ekologikoei
buruz hitz egiteko**

**Nafarroako ekoizpen
ekologikoak hazkuntzan
jarraitzen du**

**FIVE bio TOUR irailean
izango da**

**NPPEKko operadoreek
Bioterran eta Organic
Food Iberian parte hartu
dute**

Edorta Lezaun Izango da CPAEN/NNPEKeko presidente datozen lau urteetan

CPAEN/NNPEKek kontseilu berria du, iragan apirilaren 16ean hauteskundeak burutu ondoren. Horien bitartez presidentea hautatuko zuten bost bozeramaileak hautatu ziren. Prozesuaren ostean, Kontseilua lau urtez EHNEko hiru kidek eta UAGNko bik kudeatuko dutela ebatzi zen: Fran Yoldi, David Ruiz eta Edorta Lezaun EHNEren aldetik eta Adriana Ochoa eta Alvaro Cirauqui UAGNren partez.





CPAEN/NNPEK kontseilu berria du, iragan apirilaren 16ean hauteskundeak burutu ondoren. Horien bitartez presidentea hautatuko zuten bost bozeramaileak hautatu ziren. Prozesuaren ostean, Kontseilua lau urtez EHNEko hiru kidek eta UAGNko bik kudeatuko dutela ebatzi zen: Fran Yoldi, David Ruiz eta Edorta Lezaun EHNEren aldetik eta Adriana Ochoa eta Alvaro Cirauqui UAGNren partez.

Kontseiluaren lehendabiziko bileran presidentearen hautaketa egin da, eta aho batez Edorta Lezaun izendatu dute. Lezaunek kargua errepikatuko du eta CPAEN/NNPEKeko presidentete izango da 2023 arte. Bileran orain arteko lan ildoak azaldu zaizkie kontseilu kide berriei, baita azpiegiturak eta kontrol, berme, idazkaritza, sustatze, komunikazio eta proiektuetako kideak

aurkeztu ere.

Hemendik aitzina, kontseilukide berrien ardurak eta lan esparruak definituko dira. Gainera CPAEN/NNPEKen hazkuntza estrategian eta egituran aldaketak egingo diren eztabaidatuko da, lan ildo berdina jarraitzearen parean.

CPAEN/NNPEKeko kontseilua bederatziki kidek osatzen dutela gogorarazi beharra dago, haietatik hautatuak izan diren bostek dute botorako eskubidea eta gainontzeko lauek soilik hitza dute erabakietan: Idazkaria, Jokin Resano, Nafarroako Nekazaritza Sailak izendatua; Juan Antonio Lezaun eta Jesus Mangado INTIAren izenean eta CPAEN/NNPEKeko zuzendari teknikoa, Enrique Arnedo.

CPAEN/NNPEK KONTSEILUA 2019-2023

Presidentea:

Edorta Lezaun

Bozeramaileak:

Francisco Yoldi, David Ruiz de Azpilicueta, Adriana Ochoa, Álvaro Cirauqui, Juan Antonio Lezaun eta Jesús Mangado

Zuzendari Teknikoak:

Enrique Arnedo

Nafarroako Gobernuako Idazkaria:

Jokin Resano



NNPEK-ko Kontseilu Berria

Udaberrian egindako hauteskunderen bidez Kontseilu berria du NNPEKk. Batzorde berrian bost kidek bozka eskubidea dute, eta beste lauk, berriz, ahotsa baina bozka eskubiderik ez. Lerrootan Kontseiluan bozka eskubidea duten kideak aurkeztu nahi dizkizuegu, hobe ezagutzeko.



L Udaberrian egindako hauteskunde bidez Kontseilu berria du NNPEKk. Batzorde berrian bost kidek bozka eskubidea dute, eta beste lauk, berriz, ahotsa baina bozka eskubiderik ez. Lerrootan Kontseiluan bozka eskubidea duten kideak aurkeztu nahi dizkizuegu, hobe ezagutzeko. Horretarako, hiru galdera egin dizkiegu:

1. Noiztik aritzen zara nekazaritza ekologikoan eta zein sektoretan?
2. Zer dela eta aurkeztu zinen hauteskundeetara?
3. Zeintzuk dira egin beharreko oinarriko proiektuak?

David Ruiz Azpilikueta

1. 2010. urtean hasi nuen nire proiektua nekazaritza ekologikoan, olibondo bat landatzen. Geroago, 2014-2015 urteetan fruta-arbolak landatu nituen. 2016. urtetik geroztik nekazaritza ekologikoan modu profesionalean lan egin dut. NNPEKn 2012. urtetik nago. Oso dibertsifikatua dut nekazal lur-saila. Olibondoak dira ugariak, baina fruta ere badut: sagarra, marrubia, masusta gorriak eta udareak. Horrez gain, lekaleak eta zerealak.
2. Nire motibazioa da aurreko NNPEKko batzordeko kideek egin zuten lanari jarraipena ematea. Haien ekarpenak oso interesgarriak eta eraikigarriak izan ziren sektore ekologikoarentzat. Horrez gain, NNPEKren lana indartzea eta kudeatzea sektore publikoan Ziurtagiri Publikoa den heinean. Lan egitea sektore ekologikoa sustatzeko.
3. Ekoalde banaketa zentroa eta Gel-

toki proiektuak finkatu eta garatu. Nekazaritza agroekologikoa sustatu eta bultzatu, bertakoa eta merkaturatze zirkuitu laburren alde egin. Ekoizle eta langile figura sustatu, bere berezko produktuak eraldatzen dituen eta zuzenean edo merkaturatze bide laburren bidez saltzen dituen. LGP berria lan egitea sektore ekologikoa indartzeko. Gizartea sentsibilizatu nekazaritza ekologikoaren inguruan. Ekoizle ekologikoak formatu.

Adriana Ochoa

1. 2013tik mahastiak ditut, ziurtagiria, berriz, 2015tik aurrera. Horren ondotik, olibondoak jarri nituen. Traibuenasen ditut, Bardeetako atarian. Nafarroako Ubidea egin zutenean, laborantza es-tentsiboa ezarri zuten gure inguruan. Orduan erabaki genuen EKOra pasatzea, uste baitugu gure lurak eta laborantzak hobe zaindu behar ditugula kalitatea izateko eta ardoek horrela jasotzeko. Nire upeltegian helburua da mahatsa ahalik eta gehien errespetatzea ezaugarri horiek ardoek izan dezaten.
2. Merkaturatzean bideratutako ikuspegi globalaren inguruan lan egin nahi dut. Baita ere laborantza desberdinen inguruan ikasi dudana elkarbanatu. Abeltzaintza oso interesgarria iruditzen zait.
3. Uste dut nekazaritza eta abeltzaintza ekologikoa sustatu behar ditugula. Gure etorkizuna da, gero eta gehiago baldin bagara, hobe joanen zaio planetari. Horrez gain, gustatuko litzaidake kontsumitzaileek gehiago ezagutzea

ekologikoari buruz zer eskaintzen diogun jakin dezaten.

Edorta Lezáun

1. 1997tik geroztik mahastiak, upeltea eta jatetxea dugu.
 2. Operadoreek emandako babesa legegintzaldi honetan egin dugun lana dela eta, eta lanean jarraitzea nekazal eredu aldatzeko eta kontsumo eredu agroekologiarantz bideratzeko.
 3. Kontrol eta ziurtapenean proposatzen dugu kontrola handitzea, lan burokratikoak murriztea eta egindako lana transmititzea. Promozioan baliabideak handitu nahi ditugu kontsumitzaile eta nekazarien arteko harremanak indartzeko eta merkaturatze bide laburrak sustatzeko.
- Nekazaritza ekologikoa garatzeko, emakume zein gazteek bat egiteko laguntzak lehenetsiko eta lagunduko ditugu, sektorea egituratzeko proiektu berriak planteatu eta lan egin LGP 2021/2027 berria erreminta ona izateko klima aldaketa gutxitzeko eta gure herrien despopulaketari aurre egiteko.

Fran Yoldi

1. 1999. urtean hasi nintzen, 20 urte daramat. Ekoizlea naiz eta zainzuria, mahastiak, zerealak eta lekaleak ditut... barietate handia. Hasieran hektarea bakarra nuen ekologikoan baina urteak pasa ahala ekoizpen guztia ekologikoan jarri dut.

2. Azken bost urte hauetan egindako lan guztiari jarraipena ematea eta Kontseiluan sartu den jende berria laguntzea, guztien artean lanean jarraitzeko.

3. Azken bost urtetan egindako bi-dearekin jarraitu behar dugu. Kontrolari garrantzia ematea, kontrol sistema eta ziurtapena hobetzeko. Horrez gain, sektorea egituratzeko balio duten proiektuak sustatu behar ditugu, batak bat produktua merkaturatzeko bide laburretara iristeko. Horren adibidea Ekoalde banaketa zentroa litzateke. Beste proiektu bat zereala eta lekaleak garbitzeko makinak izateko garatzen ari dena da. Horrez gain, nabarmendu behar diogu administrazioari erraztu behar dituela gauzak sektorea garatzeko Nafarroan; zuzeneko salmentaz eta horrelako beste ekimenei buruz ari naiz. Tokiko eskaerari lekua egin nahi diogu.

Álvaro Cirauqui

1. 2017. urtean hasi nintzen nekazaritza ekologikoan. Urte horretan zainzuriak landatu genituen eta gure lur sailen konbertsioa hasi genuen. Gaur egun gure ustategian zainzuriak, tomateak, piperrak, kalabazak eta kalabazinak ditugu.



2. Ekoizpen ekologikoaren merkaturatze leerroak hobetze aldera aurkeztu nuen nire burua hauteskundera.

3. Gustatuko litzaidake gizartea kontzientziaztea nekazaritza ekologikoaren garrantziaz; bai ingurumena zaindu behar delako, baita elikagai osasuntsu eta seguruen aldetik ere.

Produktu ekologikoen sustapena Ekoalde salmenten zentroa bezala finkatzea eta martxan jartzea.

Nekazaritza ekologikoaren garrantzia erakustea bai ingurumenarentzat eta baita zorua zaintzeko ere.

NNPEK 2019-2023 KONTSEILUA

Ahotsa eta botoa duten kideak:

Lehendakaria:

Edorta Lezaun

Batzordekideak:

Francisco Yoldi, David Ruiz de Azpilicueta, Adriana Ochoa y Álvaro Cirauqui.

Ahotsa baina botorik ez duten kideak:

Batzordekideak:

Juan Antonio Lezaun y Jesús Mangado

Zuzendaritza Teknikoa:

Enrique Arnedo

Nafarroako Gobernuko Idazkaria:

Jokin Resano

Udazkenean hasiko dira ekomerkatuak, hileroko zita ekologikoan erosteko

Urritik aurrera, Geltokin izanen dira ekomerkatuak hileko lehen asteburuan. Zuzenean ekoizleei erosteko zita dira ekomerkatuak, erosketa ekologikoan egiteko. NNPEKk bultzatutako egitasmo berria da honakoa, INTIAren laguntzarekin eta Nafarroako Landa Garapenerako Programaren 16.2 neurriari dagokio.



Urritik aurrera, Geltokin izanen dira ekomerkatuak hileko lehen asteburuan. Zuzenean ekoizleei erosteko zita dira ekomerkatuak, erosketa ekologikoan egiteko. NNPEKk bultzatutako egitasmo berria da honakoa, INTIAren laguntzarekin eta Nafarroako Landa Garapenerako Programaren 16.2 neurriari dagokio. Proiektuaren helburu nagusia autobus geltoki zaharrean (gaur egun Geltoki dena) hileroko merkatu ekologikoa martxan jartzea da. Horrez gain, ekotopaketak berreskuratzeko asmoa dago eta ostalaritzan Nafarroako elikagai ekologikoak sustatu

nahi dituzte. Modu honetan, bertako elikagai ekologikoak kontsumo guznetara hurbilduko dira eta zuzenean sentsibilizatuko da nekazaritzak eta abeltzaintzak duen garrantziaz gure lurraldean.

Tokian tokiko ekoizle ekologikoen merkatua izanen da sortuko dena, haien baratzetatik barazki eta fruitu onenak ekarriko dituztenak eta, baita ere, bestelako elikadura produktuak. Proiektuaren hasieran sektoreko jendeari eta ekoizle enpresei deia luza-tu zaie diseinua eta martxan jartzeko prozesuan parte har dezaten. Lau lan sesio egingen dira ekoizleekin proie-

ktuaren oinarriak finkatzeko. Horrez gain, mapeo modukoa egiten ari dira funtsezko eragileak identifikatzeko eta elkarrizketak egiteko.



Eskoletako elikadurak hobekuntzarako tarte esanguratsua dauka

10 urtez, urtean 180 egunez, egunean 7,5 orduz eta horietatik 2,5 jantokian edo aurreko zein osteko ekintzetan. Hauek dira haurrek eskoletan, haur eta lehen hezkuntzan, igarotzen dituzten denbora tarteak, eta horietan elikadura oinarrizkoa da, bai nutrizionalki, bai hezkuntza arlotik.



10 urtez, urtean 180 egunez, egunean 7,5 orduz eta horietatik 2,5 jantokian edo aurreko zein osteko ekintzetan. Hauek dira haurrek eskoletan, haur eta lehen hezkuntzan, igarotzen dituzten denbora tarreak, eta horietan elikadura oinarritzakoa da, bai nutrizionalki, bai hezkuntza arlotik. NUPEk eta NNPE-kek zuzendutako Nekazal Elikadurara eta Landa Eremuko Gradu amaierako lan batek adierazi du eskoletako elikadurak hobekuntzarako tarte handia duela, kalitateak hobera egiten duela ikastetxeek sukaldean dutenean, prezioak eragin gutxi duela jakien kalitatearengan eta administrazioak zer esan handia duela gai honetan, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaien erabilera kuota ezarri dezakeelako.

- Ikastetxe publikoetako elikadurak 9.5 milioi urtean suposatzen ditu, 20 milioikoa itunpekoak kontuan hartuz gero.
- Sukalde propioa duten eskoletan, erabiltzaileak gutxiago ordaintzen du, garraiatutako janaria ematen den eskoletakoekiko alderatuta.
- Ikastetxe askotan langile kopurua ez da nahikoa edo jantokiek ez dute tamaina egokia. Horregatik 3 txanda desberdin topa daitezke batzutan, eguneko.
- Ikerketak, jantoki zerbitzua esleitze-ko agirietan, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaien erabilera kuota minimoak ezartzea eskatzen du, baita huaek sarituak izan

daitezela lehiaketan eta aurrez sukaldatutako plater, frijitu eta birberotutako jakiei mugak jartzea ere.

Julen Onievak, Nafarroako Unibertsitate Publikoko (NUP) Natxo Irigoien irakasleak eta NNPEkeko teknikariak zuzenduta, eskola jangeletako ikerketa egin du, eta honek haurren elikaduraren inguruko datu interesgarriak azaleratzen ditu. Ikerketan 34 ikastetxe publikok parte hartu dute, 2018/2019 ikasturtean jantoki zerbitzua eskaintzeko aukera izan duten 119en artean; hauei Guraso Elkarte, Herriko, Sortzen eta Eskola Kontseilua batu zaizkie. Egungo errealtatearen azterketa eta identifikazio lana egin da, Nafarroako ikastetxe publikoetako jantokietan.

17.514 menu egunean

Gaur egun Nafarroako ikasleen gehien-goak 180 egun urtean, 10 urtez gutxi gora behera, igarotzen ditu eskolan, egunaren orduen %30a (7,5). Geletako denbora horren bi heren ikasgeletan, Nafarroako Gobernuak hautatu eta jarritako irakasleen ardurapean, beste herena (2,5) jatetxean zein bazkal aurreko eta osteko ekintzetan, berez irakasleen esku-hartzetik kanpo. Ikerketak denbora tarte hauen kudeaketa Nafarroan bestelakoa dela azaltzen du.

Alderdi ekonomikotik, eskola jantoki zerbitzuari dagokionez, aurreikusi daiteke Nafarroako ikastetxe publikoetan, egunean zerbitzatutako 17.514 menuak, urtean ikasleek egiten duten erabilera (180 egun) eta menuaren batz bes-



teko prezioa zerbitzua eta zaintzaren kostua kontuan hartu gabe (3€ egunean), horrekin guztiarekin, Nafarroan 9,5 milioi dira urtean. Kantitate horrek 20 milioi izatera iritsi daiteke itunpeko eskolak kontuan hartuz gero.

Sukalde propioa duten ikastetxeak, ekonomikoago eta osasuntsuagoak

Nafarroako eskola publikoetan egindako ikerketaren arabera, eskola jantoki ereduak anitzak dira, hobekuntzarako tartearekin, gehiengoa (%59) lerro beroaren bitartez, platerak sukaldatzeko egun berean prestatzen direlarik eta zuzenean ikastetxeetara eramaten dira kontsumituak izan daitezten. Eskola eta sukaldearen arteko distantziagatik, hotzean garraiatu, sarri Nafarroatik kanpo, eta birberotuta zerbitzatzen duten ikastetxeak topatu dira.

Sukalde propioa izatea ezinbestekoa da jakiak bertan sukaldatuak izan daitezten eta horrela errazagoa izan dadin, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaiak txertatzea. Honekin batera, antzeman izan da, sukalde propioa duten ikastetxeetan, erabiltzaileak normalean gutxiago ordaintzen duela zerbitzuagatik, garraiatutako janaria hartzen dutenekiko alderatuta.

Analisian, jantoki zerbitzuaren prezioak eskola batzuetatik besteetara aldatzen dela ikusi izan da. Kasu askotan diferentzia hauek ez dirudite zehaztuak oro har elikagaien ezaugarriengatik eraginak baizik eta zerbitzuaren antolakuntzagatik. Asko dira aurrerapauso ematea erabaki duten ikastetxeak menuetako jakiak aldatuz, hilabetean 18 jaki ekologiko txertatuta, bat ere edo bakarren bat eskaintzen dutenekin alderatuta, eta prezioan aldaketa esanguratsurik eragin izan gabe.

Ikastetxe askotan langileen kopurua

ez da behar bezain bestekoa edota jangelek ez dute tamaina egokia, sarri egunean hiru jan txanda pilatuz. Faktore honek zuzenean eragiten die zerbitzuaren kalitateari eta baldintzei.

Administrazioaren esku hartzea

Administrazioak oinarrizko papera hartu dezake eskola jantokiaren hobekuntzan, bertan sukaldatzea bermatzen duten sukaldeak egokituz, jantoki aski zabalak eskainiz, zaintzaile ratioa eta lan baldintzak zainduz, kudeatzaileen formakuntza sustatuz eta menuen oinarrizko kalitate parametroak ezarri, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaien erabilera kuota ezarrita.

Horregatik, zerbitzuaren kontratazio-rako pliegoetan aipatutako kuota minimoak ezartzea saritzea eskatzen da ikerketan, aurrez sukaldatutako plater, frijitu eta birberotutako jakiei mugak jarri.

Zentzu honetan, orain hilabete batzuk, Nafarroako Gobernuak, Foru Dekretua onartu zuen (2019ko urtarrilaren 16a), ikasleengan elikadura osasuntsua eta ariketa fisikoa sustatzeko neurriak ezartzeko helburuarekin.

Ekintza eredugarriak

Nafarroan burutzen ari diren ekintza eredugarriak anitzak dira, esaterako Beran. Bertan, Ricardo Baroja eskolan kontsumitutako jakien gehiengoa tokiko merkataritzatik dator, eta lehentasuna ematen zaie esneki eta haragiari, hauek bertako ekoizleen bitartez har-

tuz, prezio azpimarragarrietan. Nafarroako Guraso Elkarateek eta baita Jangela (Guraso Elkarateen mahaiak), erreferentziazkotzat dira haur eta elikadura nekazaritzaren arteko harremanean aurrera egiteko jangeletan. Horrela jangelak ohitura osasuntsuetan eta tokiko garapen jasangarrian hezteko eta garatzeko guneetat baliatzen dira.

Nafarroako IV. Feria Ekologikoak aurreikuspenak gainditu ditu jendetza gerturatu ostean

Bertako eta sasoiko produktu ekologikoa edizio honetako protagonista izan da. 40 erakustokik Nafarroako nekazal ekoizpen ekologikoa kontsumitzaileengandik eskura jarri zuten. Azoka ez da soilik salmenta puntu bat. Honetaz gain harremanetan jartzen ditu ekoizleak eta ingurugiroa zainduz lan egiteko garrantziaz sentsibilizatzen du.



Bertako eta sasoiako produktu ekologikoa edizio hone-tako protagonista izan da. 40 erakustokik Nafarroako nekazal ekoizpen ekologikoa kontsumitzaile-enganetik eskura jarri zuten. Azoka ez da soilik salmenta puntu bat. Honetaz gain harremanetan jartzen ditu ekoizleak eta ingurugiroa zainduz lan egiteko garrantziaz sentsibilizatzen du.

Aurtengo Nafarroako Azoka Ekologikoa azken urteetako jendetsuena izanaren iritziaz igaro da. Bai bisitari kopuruak, bai salmentek, gora egin dute, eta horren erakustoki izan ziren azoka amaitu aurretik, salmenta gune askok amaiturik zituztela euren produktuak.

Azoka erakustoki esanguratsua da. Bertan Geltokira gerturatu direnek, lehen eskuz ezagutu ahal izan dituzte Nafarroan ekoiztutako produktuak eta harreman zuzena izan dute operadore ekologikoekin. Kontuan izan behar da ere bisitari asko sektore ekologikoaren profesionalak direla, eta hona gerturatu izan direla sektorea ezagutzera produktu ekologikoa denda, merkatal gune eta banatzaile sareetan txerateko.

Parte-hartzaileek zein antolakuntzak arrakasta nabarmendu dute aurtengoan. Atsegin handiz beraz jarriko dira lanean datozen edizioak antolatzeko, hala nabarmendu zuen CPAEN/NNPEKeko presidentek, Edorta Lezaunek: "Azokaren arrakastaren zati handi bat ekoizleei eskertu behar zaie, haiek, bitartekaririk gabe,



bisitariekin hitz egiten dutelako jaki bakoitzaren berri emanez". Ekoizpen ekologikoaren indargune bat, produktu bakoitzak atzean istorio bat izatea gain, ingurugiroarekiko, bertakoarekiko eta lurraldearekiko atxiki izandako konpromezua bait da.

Nafarroako ekoizpen ekologikoak hazkuntzan jarraitzen du

Nafarroako Foru Erkidegoak 1996ean 700 hektarea eskaintzen zizkion ekoizpen ekologikoari eta egun 83.000tik gora. CPAEN/NNPEKek bildutako datuek beste behin ere Nafarroako ekoizpen ekologikoaren hazkuntza egonkorra bermatzen dute. Egun kontrolpean 83.348 hektarea daude.



Nafarroako Foru Erkidegoak 1996ean 700 hektarea eskaintzen zizkion ekoizpen ekologikoari eta egun 83.000tik gora.

CPAEN/NNPEKek bildutako datuek beste behin ere Nafarroako ekoizpen ekologikoaren hazkuntza egonkorra bermatzen dute. Egun kontrolpean 83.348 hektarea daude, hau da Nafarroan nekazaritzari eskainitako lurraren %7,2a. Operadore kopuruak ere gora egin du, 624tik 667ra gora eginda urtebetean, 2018ko urtarrila eta 2019ko urtarrila bitarte.

Nekazaritza ekologikoak geroz eta garrantzia handiagoa dauka nekazal ekoizpenean eta datuek hori bermatzen dute. Azken urteetako hazkuntza egonkor eta iraunkorrak hala azaltzen du CPAEN/NNPEKek bildutako datuetan. Hazkundera mundu mailan zein Europa mailan eman da. Hektareetan eta operadoreetan zenbatuta Nafarroan eman da ere hazkundera, eta bat egiten du bezeroen eskariaren gorakadarekin. Europako Kontseiluaren arabera, nekazaritza ekologikoa azkar hazten ari da, urtero %6 eta %9 artean. 20.000 milioi eurotik gora eragiten ditu urtero eta Europar Batasuneko lurren %5,4 hartzen du.

Laukoiztu da azkeneko 10 urteetan eta kontsumitzaileen eskari handiak bultzatuta dator.

Eskaria ekoizpena baino handiagoa da. Eskari eta eskaintza arteko diferentzia EBN inportazio bidez estaltzen da, eta horrek nekazaritza ekologikoaren ingurugiro onurak kolokan jartzen ditu.

Oсотara Europan, Eurostat 2019ko datuen arabera, salmenten balioa 37.000 milioi eurotik gorakoa da, iaz baino %11 gehiago eta nekazaritza ekologikoak 12,6 milioi hektarea hartzen du. Estatuan, 2,1 milioi hektarea hartzen dira, europako nekazaritza ekologiko ekoizpen handiena bermatuz Italia (1,9 milioi) eta Frantzia (1,7 milioi)-ren aurretik. Lau herriaren artean lurren erdia baino gehiago hartzen dute: Espainia (%16,6), Italia (15,2), Frantzia (%13,9) eta Alemania (%9,1). Europar Batasunaren %54,7a hartzen dute osotara. Helburua Nafarroan 2020ean ereindako azaleraren %10era iristea da.

2019ko helburak CPAEN/NNPEKentzat:

1. Nafarroan 2020ean ereindako azaleraren %10a nekazaritza ekologikoarena izatea.
2. Eskaria handitu eta sektore eta publiko esparru berrietan produktu ekologikoen erabilera sustatzea, komertzio txikia eta hostalaritza barne.
3. Elikadura erosketa publiko ekologikoa sustatzea, bertakoa, freskoa eta sasoikoa (eskola jantokiak, ospitaleak).
4. Nekazaritza ekologikoa hautatzen duten nekazari kopurua handitzea.
5. Salmenta puntuen eta ostalari guzueen kopurua handitzea, produktu ekologikoekin.
6. Hurbileko erosketa eta kontsumo zirkuitu laburrak sustatzea.
7. Nekazaritza ekologikoaren garrantzia atal hauei dagokionez azpimarratzea: munduko ingurugiro jasangarri-



tasuna, pertsonen osasuna, lurraren zaintza, ekonomia harreman bidezkoak sortzea.

8. Ekoalderen martxan jartzea eta abiaraztea, Nafarroako ekoizpen ekologikoaren pilotze zentrua.

9. Komunikazio politikoa: ekoizpen ekologikoaren berri ematea, sektorearen beharrezanez jakinaraztea talde politikoei.

10. Komunikazioa: hedabideekin elkarlana sustatu eta kazetarien lana erraztu CPAEN/NNPEKekiko harremanean. Berri agentzia.

11. Geltoki proiektua bultzatu eta bertan parte hartu.

12. Transgenikoekiko eztabaida soziala sustatzea.

CPAEN/NNPEKek parte hartu du Nafarroako Pintxoaren Astea

Pintxoaren hastea hasi da eta urtero Nafarroa osoan zabaldutako hamarnaka taberna sariaren bila lehiatzen dira. Aurten horietako bat Nafarroako produktu ekologikoz egindako pintxoari emango zaio, martxoaren 22 eta 31 artean.



Nafarroako pintxoaren astea urteroko sukaldaritza ekitaldirik esanguratsuena da. Egungo taberna adierazgarri asko hau noizbait irabazi izangatik dira esanguratsu. Ekimenak ez ditu soilik barrak kolorez zipristintzen baizik eta milaka lagun erakartzen dituela, Nafarroa osoan zehar berrikuntzak dastatu eta sorkuntzaz gozatzeko. laztik sortutako ildoari jarraituz CPAEN/NNPEK Nafarroako foro gastronomiko esanguratsuenetan egon nahi du, eta aurten sari berezia pres-tatu da produktu ekologikoz egindako

pintxorik onenarentzako. Irabazleak, diplomaz gain, bere jaki eskaintzari egokitutako produktu ekologikoen sorta jasoko du, eta horiek gozatzear gain, bestelako eskaintzak ezagutu ahal izango ditu halako jakiez ornituta eta bere bezeroei eskaintze-ko.

Ekimenaren helburua, bestelako txapelketetan parte hartu izanaren kasuan bezala (Tortila, Pikiloa edota Zainzuria), produktu ekologikoa gure jatetxeetako sukaldeetan sartzea da. Produktu hauek ez dituzte soilik euren propietateak eta ingurugiroareki-

ko errespetua ekartzen, balio erantzia ematen diete jatetxe eta tabernei, kontsumitzaileen eskariari dagokionez ere. Monterrosok, Hotel Don Carlloseko txef eta 2018ko tortila txapelketako irabazleak, esan bezala, jaki ekologikoak ez dira soilik onak dastatzeko baizik eta baita negozioarentzako ere.



FIVE bio TOUR irailean izango da

Ardo ekologikoaren nazioarteko azoka tour moduan ospatuko da irailaren 2 eta 3an. Nafarroako lau upeltegi ekologiko izango dira anfitrioi, eta haiek erakutsiko dituzte estatu mailako 40 upeltegi ekologikoetako ardoak.



Ardo ekologikoaren nazioarteko azoka tour moduan ospatuko da irailaren 2 eta 3an. Nafarroako lau upeltegi ekologiko izango dira anfitrioi, eta haiek erakutsiko dituzte estatu mailako 40 upeltegi ekologikoetako ardoak.

Qaderna Via, Navarsoitillo, Biurko Gorri eta Lezáun upeltegi Ardo Ekologikoaren Nazioarteko Feria hartuko dute irailean. Ekimena ospatu gabeko hainbat urteren bueltan dator, sektoreak hala eskatuta. Azokak, profesionaleri zuzentzen zaie, eta Suedia, Herberak, Erresuma Batua, Irlanda eta Danimarkako kazetariak erakarriko ditu, eta INTIAK gonbidatutako nazioarteko erosleak: Estatu Batuak,

Singapur, Alemania, Letonia, Norvegia...

2009an AENeko nekazari talde bat ekimena sustatzen hasi zen, eta hainbat ediziotan Iruñera ekarri zuen mundu osoko profesionalak eta inportatzaileak erakartzen, horrela harreman komertzialak sustatuz. Orain INTIAK, NNPEK, AEN eta ICEXen (The Spanish Institute of Foreign Trade) laguntzaz antolatuko du. Laguntza garrantzitsuaz eta espektatiba altuekin, ezinbesteko aukera da dendentziak, ardo bereziak eta milaka urteetako tradizioa ezagutzeko.

Egoitza izango diren lau upeltegiak mahats biletarako prest izanen dira eta beraz, bisitariek, haien lana

puntu gorenean gozatu ahal izango dute, transformazioa hasi eta aurreko urratsean.

www.five-bio.com



Aquí la Tierra Erriberara itzuli da barazki ekologikoari buruz hitz egiteko

Berriro ere TVEk Nafarroako sektore ekologikoan jarri du arreta. Barazkiak eta olioak izan dira bisitaren oinarria eta Azagra, Fontellas eta Tuteran barna egon dira. Espainiako telebistan gero eta gehiago agertzen da Nafarroa. Bisita honekin 30 izanen dira egindako erreportajeak ekoizpen ekologikoari buruz, gure lurraldea iparraldetik hegoaldera eta ekialdetik mendebaldera zeharkatuz.



Berriro ere TVEk Nafarroako sektore ekologikoan jarri du arreta. Barazkiak eta olioia izan dira bisitaren oinarria eta Azagra, Fontellas eta Tuteran barna egon dira. Espainiako telebistan gero eta gehiago agertzen da Nafarroa. Bisita honekin 30 izanen dira egindako erreportajeak ekoizpen ekologikoari buruz, gure lurraldea iparraldetik hegoaldera eta ekialdetik mendebaldera zeharkatuz. Kasu honetan, Erriberara joan da taldea eta barazki eta olio ekologikoak izan dira protagonista.

TVEko ekipoak, San Morales erreportaria buru delarik, Azagran hasi zuen eguna Barricarte anaien orburuen baratzak bisitatzen. Orburu ekologikoak ekoizten dituzte, batez ere kontserbetarako. Apirilean izan zen bisita, hain justu, langileak uzta jasotzen ari zirenean. Nola landatzen diren, ekologikoa izatearen zaintza gehigarria eta gure lurretakoa den barazki honen bikaintasuna nabarmendu ziren erreportajearen. Ekainaren 30ean izanen da emisioa telebistan.

Eguerdiaren Tuteran aldera egin zuten, hain zuzen ere La Mejana, hiriko baratzetako zonaldera. Bertan zeuden Luis eta Juan Salcedo, Remigio jatetxearen jabeak. Jatetxea NNPEK sortutako jatetxe jasangarrien sarearen parte da eta barazki ekologikoen alde egiten dute. Haien baratzeko barazkiak erabiltzen dituzte hein batean jatetxerako, eta programarako ilarren bilketa jaso zen. Uztailaren 3an ikusiko da erreportajea TVEn.



Chichoriumen izan zen hirugarren bisita. Phillipe Blanquetek endibiak nola landatzen diren azaldu zuen. Haiek itxas edukiontzietan landatzen dituzte, eta kontua zuen nola sortu zen begetal hau ustekabez bigarren mundu gerra eta gero. Belgikako pertsona batzuk aurkitu zituzten endibiak soto batean txikoria batzuetatik garatu zirenak. Iluntasunez, hezetasuna eta tenperatura kontrolatuz, horrela hazten dira endibiak, eta hainbat herrialdetan saltzen dituzte, Espainiaz gain. Endibia ekologikoen inguruan gehiago jakiteko heldu den uztailaren 5ean izanen da telebistan.

Fontellasen Artajo olibondoen bisitarekin amaitu zen eguna. Bertan ditu Nafarroako olio ekologikoak bere azpiegiturak. Eguraldi zakarra egin arren, Artajoko arduradunek, TVEko taldeak eta NNPEKko komunikazio arduradunek bertan jarraitu zuten lanean. Arro-

niz, arbekina edo koroneiki barietateak landatzen dituzte bertan, artisau-lana eta ekologikoan ekoiztuta. Olioia izan zen arratsaldeko protagonista eta Artajoko olio ekologikoen dastaketa batekin amaitu zuten lana. Programa joan den maiatzaren 28an eman zen, baina lotura honetan ikus daiteke: <http://rtve.es/v/5247043>

Aquí la Tierraren hurrengo bisita Nafarroara irailen izanen da, jakinaraziko dizuegu.

NPPEKko operadoreek Bioterran eta Organic Food Iberian parte hartu dute

Ekainean ekoizpen ekologikoko bi azoka garrantzitsu ospatu dira. Hori dela eta, Nafarroako hainbat ekoizleek eta NNPEKko kideak bertan parte hartu dute Nafarroan ekoizten diren produktu ekologikoak erakusteko. Modu honetan, Bioterra eta Organic Food Iberia ezin galduzko azoketan bihurtu dira sektore ekologikoarentzat.



Ekainean ekoizpen ekologiko bi azoka garrantzitsu ospatu dira. Hori dela eta, Nafarroako hainbat ekoizleak eta NNPEKko kideak bertan parte hartu dute Nafarroan ekoizten diren produktu ekologikoak erakusteko. Modu honetan, Bioterra eta Organic Food Iberia ezin galduzko azoketan bihurtu dira sektore ekologikoarentzat.

Hain zuzen ere, Bioterraren XVI. Edizioa Irungo Ficoban izan zen ekainaren 7tik 9ra eta zapora hona utzi du antolatzaile eta erakusketarien artean. 12.462 pertsona gerturatu dira Gipuzkoako azoka barrutira 160 erakusketarien eskaintzak ikustera, horien artean NNPEKko operadoreak. Hain justu, bost operadorek parte hartu zuten azokan: Paint Traiteur (ogi-mamiak), Ecoprolive (olioa eta oliuben espeziak), Casa Paulina (marmelada eta ezitia), Nicolás Lázaro (erregaliza) y Gobeies Wild&Natural (ahabiak, kontserbak, perretxikoak eta risotoak).

Horrez gain, ekainaren 6 eta 7an Iferma Madrilan izan zen Organic Food Iberiaren lehenengo edizioa. Nafarroako eta NNPEKko kide diren bost operadorek parte hartu zuten: Coposa (aurrez prestatutako barazkiak), Gumendi (banatzailea), Ekolo (zukuak, olioak eta kontserbak), Finca La Noria (barazkiak) eta Isanatur (olioa eta oliuben espezieak). Azokaren lehenengo edizioa oso arrakastatsua izan zen, profesionala izanik, ardo eta elikagai industria ekologikoa sustatu nahi du azokak.



Sektore ekologikoak duen potentzialaren erakuste dira aipatutako ekitaldiak. Bioterra azoka iparraldeko zonaldean erreferente bihurtu da eta milaka pertsona bisitatzen duten bitartean, Organic Food Iberia sektore

ekologikoaren profesionalentzako nazioarteko azoka bezala aurkeztu da.