



# Informazio Buletina

01-2020





***NNPEKk eta Iruñeko  
Udalak hitzarmen bat  
sinatu dute EKOmercadooa  
martxan jartzeko***

**#3**



***Erosketa Publikoko taldeak  
Nafarroako Parlamentuan  
exijitu du eskoletako jantokiak  
kontratatzeko pleguak jantoki  
osasungarri eta iraunkorrak  
susta ditzala***

**#5**

**8** ***Argiñe Korta: “Elikadura  
osasungarriaren proiektu  
pilotuak onurak baino  
ez dizkigu ekartzen;  
gainera, Erriberako tokiko  
ekonomia babesten dugu”***

**12** ***Nani Moré: “Elikadura  
osasungarria eta ekologia  
zerbait ideologikotik izatetik  
praktikoa izatera pasatu  
gara: gure espeziearen  
kontserbazioa bermatzeko  
beharra”***

**17** ***Arkume ekologikoa  
eta neguko barazkiak  
TVEn***

**20** ***NNPEKk sustapen-  
plan berria jarri du  
abian***

# ***NNPEKk eta Iruñeko Udalak hitzarmen bat sinatu dute EKOmercadoa martxan jartzeko***

**Iruñean hilero EKOmerkatu bat sortzeko proiektua martxan da dagoeneko, Iruñeko Udalak eta Nafarroako Nekazal Produkzio Ekologikoaren Kontseiluak hitzarmena sinatu ondoren. Proiektua udaberria baino lehen abian jartzea aurreikusten da. Hilero azoka bat egongo da Iruñean, EKOmercado izenekoa.**



**X** edea ekoizpen ekologikoa publikoari gerturatzea eta produktu hori urteko gainerako egunetan non aurki daitekeen jakinaraztea da. Horrela, produktu ekologikoak eta hurbileko produktuak banatzen dituzten Nafarroako establezimenduetan erostea erraztuko da.

Zehaztasunak zehazteke badaude ere, jakin badakigu merkaturia hileroko egingo dela, hainbat jarduera izango direla dinamizatzen, eta sukaldaritza-ikastaroak egingo direla Nafarroako sukaldari ospetsuekin.

Gure herrietako ekoizpen ekologikoan eta ingurumena errespetatzen ahalegintzen diren pertsonak ezagutzea. Nafarroako nekazaritzako elikagai ekologikoen jarduera indartzea, herriak bizirik mantentzen eta landa-ingurune bizi, ekintzaile eta iraunkorra lortzen lagunduz. Ekoizpen txikiaren alde, merkaturatze bide laburren alde, zero kilometroaren alde, kontsumo arduratsuen alde eta osasunaren alde. Hauexek dira, besteak beste, NNPEKk ekimen honekin markatutako helburuetako batzuk. Ekomercadoaren datak eta behin betiko formatua oraindik zehaztu behar da, baita bertan egongo diren ekoizleak zein izango diren ere, baina jakina da Geltoekin Iruñeko Autobus Geltoki Zaharrean egingo dela.

Datozen asteetan ildo horretan lan egingo da, eta komunikabideei behin betiko formatuaren berri emango zaie, bai eta noiz egingo den, zer jarduera egingo diren eta zenbat postu aurkeztuko diren ere.



# ***Erosketa Publikoko taldeak Nafarroako Parlamentuan exijitu du eskoletako jantokiak kontratatzeko pleguak jantoki osasungarri eta iraunkorrek susta ditzala***

**Erosketa Publikoa taldearen agerraldia Nafarroako  
Parlamentuko Hezkuntza batzordean**





**J**axin Gomez Mundubat elkarte-koa eta Silvia Larrañeta NNPEKeko teknikaria, Edorta Lezáun Kontseilu Ekologikoko presidentearekin batera, Nafarroako Parlamentuan egon ziren joan den urtarrilaren 22an. Helburua, organo legegileak eta Nafarroako Gobernuak eskola eta ikastetxeetan haurren elikadura arautuko duten kontratazio-pleguetan jardun gardenagoa eta parte-hartzaileagoa defendatzea. Agerraldia Nafarroako Parlamentuko Hezkuntza Batzordean egin zen, talde parlamentario guztiak bertan zirela, eta Erosketa Publikoko taldeko ordezkarien alegazio batzuk entzun zituzten. Horien helburua da, azken batean, Nafarroako

haurrek hobeto eta modu osasungarrian jan ahal izatea, produktu freskoekin, ekologikoekin, tokikoekin, sasikoekin eta lehen mailako ekoizpenak hornitukoekin.

Jaxin Gomez Mundubateko teknikariak eta Silvia Larrañeta NNPEKeko teknikariak agerraldia egin zuten Nafarroako Parlamentuko Hezkuntza Batzordean, Erosketa Publikoa taldeak eta NNPEK taldeak eskola-jantokien kontratazio-pleguei buruz egindako gogoetak azaltzeko.

Agerraldia Erosketa Publikorako Taldeak azken lau urteetan egindako lanen kontakizunarekin hasi zen. Hala, legebiltzar-kideei azaldu zitzairen talde horrek nola

parte hartu duen duela lau urte egindako hezkuntza-pleguen idazketan, eta jakinarazi zitzairen hainbat prestakuntza eta sentsibilizazio-jardunaldi tekniko egin direla erosketa publikoari eta jantoki osasungarri eta jasangarriei edo proiektuei laguntzeari buruz, Iruñeko haur-eskolekin egindako lan teknikoarekin.

Jangela ekimenari buruzko informazioa ere eman zen, jantoki osasungarri eta jasangarriak ezartzearen alde lan egiten duten gurasoen elkarteen erakundea. Horrez gain, kontratazio publikoari buruzko Foru Legearen Hamazazpigarren Xedapen gehigarria azpimarratu

zen, nekazaritzako elikagaiak erosteari buruzkoa. Xedapen horrek dioenez, botere esleitzailak haien kalitatea eskatzen edo lehenesten duten alderdiak jaso beharko dituzte, osasunari eta elikadurari buruzkoak, izaera ekologikoari buruzkoak. Kontuan hartzen da produktuen bizi-zikloa, edo garraioko emisioen eta lehengaien minimizazioa, eta enbaldatzea.

Erosketa publikoaren garrantziari dagokionez, hainbat datu eman dituzte, eredu ekonomiko bidezkoago eta iraunkorrago baterantz bideratuta. Espainian BPGaren %18,5 da erosketa publikoa.

### **Plegu berriekiko kezka**

Agerraldi horren funtsezko arrazoia eskola-jantokietarako kontratazio-plegu berria idaztearekin lotuta dago, 2020an berrituko delako. Erosketa Publikoko Taldeak eta NNPEKk legebiltzarkideei eskatu zieten onartuko den plegua urtebeterako egin dezatela, eta ez bost urterako, aurreikusita dagoen bezala, eta denbora eman dezatela talde multidiziplinar bat sortzeko, non parte hartu ahal izango duten erosketa publikoko teknikariek eta adituek, guraso elkarteek, sindikatuek, GKEk eta baita Nafarroako Gobernuko Osasun Departamentuak ere, elikadurak lotura estua baitu harekin.

Pleguan, gainera, bere garaian Osasun, Landa Garapen eta Hezkuntza Sailen artean egindako akordioa jaso beharko da, zeinaren bidez tokiko elikagaiak eta elikagai ekologikoak sartu behar baitira elikagaien erosketa publikoan % 20an, bai eta hamazazpigarren xedapen gehi-

garria ere eskola-jantokien lizitazio-pleguan.

Horrez gain, jantokien lizitazio-plegua Klima Aldaketari buruzko Legearekin lerrotzea eskatu zen. Hain zuzen ere, jantoki publikoak sustatzeak murriztu egiten dituelako berotegi-efektuko gasen isurketak, eta, gainera, landa-eremuetak despopulazioaren eta nekazaritzako eskulanaren desagertzearen aurka borrokatzen dela. Zalantzarik gabe, Europar Batasunak 2030 agendan onartutako Garapen Jasangarriko Helburuak babesteko elementua da.

Gainera, transmititu ezin diren gaixotasunetan elikadura osasungarriak duen garrantzia azpimarratu zen, kontuan hartuta Nafarroako 2 eta 14 urte bitarteko haurren % 28k gehiegizko pisua edo obesitatea duela.

### **Oinarrizkoa eta premiazkoa**

Bi txostengileek beren agerraldian azaldu zituzten Erosketa Publiko Taldearen eta NNPEKren iritziz premiazkoenak eta beharrezkoenak diren hiru gaiak:

1) Legebiltzarrak bere erantzukizuna betetzea, eta ziurtatzea Hezkuntza Sailak agiri batzuk argitaratuko dituela jantoki osasungarri eta jasangarriak sustatzeko, 2030 Agendako eta Klima Aldaketarako Garapen Iraunkorreko Helburuak lortzen laguntzeko.

2) Agiria urtebeteko indarraldiarekin ateratzea eta kontratu publikoei buruzko 2/2018 Foru Legearen hamazazpigarren xedapen gehigarriko irizpideak jasotzea.

3) Diziplina anitzeko agiriatarako

lan-mahai bat sortzea urte honetan. Mahai horretan, Osasun, Ekonomia, Landa Garapena eta Hezkuntza sailek, gizarte zibilak eta Nafarroan jantoki osasungarri eta iraunkorrak izatea lortzeko ildo horretan lan egiten duten erakunde eta entitate teknikoek ordezkari izango dute. Azken kontsiderazio batekin itxi zuten haien hitzaldia: ezinbestekoa eta premiazkoa da tokio, eskala txikiko eta agroekologiako ekoizpen batean oinarritutako elikagaien erosketa publikoaren ekimenak bultzatu eta bultzatuko dituen politika publikoa abian jartzea.

***Argiñe Korta: “Elikadura osasungarriaren proiektu pilotuak onurak baino ez dizkigu ekartzen; gainera, Erriberako tokiko ekonomia babesten dugu”***

**Argia Ikastolan ezarri den elikadura osasungarriko proiektu pilotuak produktu fresko, ekologiko, lokal, sasoiko eta lehen mailako ekoizpenak hornitutako produktuei bide ematea dakar.**





**I**NTIAk NNPEKren lankidetzarekin garatutako proiektu bat da, Nafarroako Gobernuak ekonomia iraunkorreko eruedetara igarotzen lagunduko duten kontsumo-ohiturak txertatzeko jarri duen proiektu bati erantzuten diona. Eredu horietan, hurbileko, kalitateko, sasoiko eta ekologikoko elikagaien kontsumoaren aldeko apustua egiten da hurbileko ekonomia eta enplegua sortzetik hasi eta lehen sektore jasagarri baten garapenetik igaroz doazen helburuak lortzeko, baita

tokiko biztanleria mantentzetik elikadura osasungarriraino.

### **Nola sortu zen elikadura osasungarriaren proiektu pilotua Argia Ikastolan ezartzeko aukera?**

Argia Ikastolak beti jo izan du jantokia hezkuntza-proiektuaren parte, ez zerbitzu soil bat bakarrik. Duela urte batzuetatik hona menuak aldatzen joan gara elikadura osasuntsu baterantz, izan ere, guraso talde bat dugu, jangelako zuzendaritzarekin eta koordinat-

zailearekin batera gai hori kudeatuz joan dena. Duela urtebeteko batzar batean, ikasle baten aitak, Diego Blancok, produktu ekologikoa sartuz aldaketa bat egiteko aukera aipatu zigun, ikastetxean aplika zitekeen proiektu pilotu bat zegoela bazekielako. Ikastolako kontseilu errektoreak bere eskuetan utzi zuen ildo horretan lan egin ahal izateko aukera. INTIA eta NNPEKrekin harremanetan jarri ondoren jaso genuen eskaintza, eta

oso interesgarria iruditu zitzaigun.

### **Erraza izan zen Argia piloturako auke- ratua izatea?**

NNPEK jada lanean ari zen Diegorekin elikadura-subiranotasunari buruzko gaietan, eta bazekien NNPEK eta INTIA zentro baten bila ari zirela proiektu pilotua ezartzeko, eta behin eta berriz esan zuen eta ikusi zen Ikastolak jada betetzen zituela ezarpena erraztuko zuten baldintzak. Hortik aurrera puzzlea muntatzen joan zen. Proposamena prestatu eta gurasoei, jantokia kudeatzen duen enpresari eta ikastetxeko zuzendaritzari aurkeztu zitzaion. Zortea izan dugu estamentu ezberdinetan gai honekiko sentiberak garena eta berritzeko gogoia dutula. Nahiko erraza izan da.

### **Pisu handiena sukaldeko eta jantokiko langileek dute. Nola ikusi zenuten norabide-aldaketa hori?**

Lehenik eta behin, sukaldeko eta jantokiko taldea zoriondu nahi dut, diozun bezala haiek baitira lan guztia egiten dutenak. Pertsona sentiberak dira, eta beren zereginarekin konprometituak, nahiz eta ardua handiagoa izan eta egokitu behar izan duten, beren konpromisoa aitortu behar da. Gainera, NNPEKk laguntza handia eman die, eta prozesu orok bere egokitzapena behar duen arren, ezarpena erraztu diete. Sentsibilizazio-tailerak egin dira langileekin, haurrekin... menu-erakusketa berri honen aurrean izan beharreko jarrera ikusteko. Orain balorazioa egitea tokatzen da, eta gero hobekuntza-plan bat, baliabide gehiago non jarri behar diren ikusteko, gutxiago gus-tatu den plateren bat aldatu behar den

ikusteko ... akademikoki egiten dugun gauza bera, baina jantokira eramanda.

### **Zenbat lagunek jaten dute zentroan egunero?**

180 ikasle eta langileak dira mahaikideak, guztira 210 menu egunero. Ikasle guztiek jaten dute hemen, eta irakasle eta langile gehienek ere bai.

### **Zertan datza elikadura ereduaren al- daketa?**

Orain menuaren barruan %50 da proiektuan top 5 deitzen dena: produktu ekologikoak, tokikoak, freskoak, sasoiokoak eta ekoizpen primarioak hornituak. Horri tokikoak ez diren beste produktu ekologiko batzuk gehitzen zaizkio, eta horrekin %67ra iristen da, eta ez-lokalean edo ekologikoan arrain eta haragi batzuk, ogia eta gatza daude. Top 5ean berrogei produktu baino gehiago daude. Orain, etorkizuneko hobekuntzei egingo diegu aurre; besteak beste, top 5 horren ehunekoak handituz joatea. Bi hilabete dararamatzagu eredu berri horrekin lanean, eta oso positiboa da, baina denak bezala badu hobetzeko tartea.

### **Zaila al da tokiko elikagai horiek, ekolo- gikoak, sasoiokoak eskuratzea?**

Hornikuntza Ekoalderekin landu dugu, Nafarroan ekoizpen ekologikoaren zentro logistikoa; hala, jangelatik eskaera bakarra egiten dute. Horrek dena errazten du. Imajinatu hemen hogeitau edo hogeitau hamar hornitzaile jaso behar harko genituzkeela, hogeitau eskaera egin beharko genituzkeela... Oso abantaila handia izan da, hornitzaile desberdin askori erosketa hori egin behar izatea

ezinezkoa zatekeelako.

### **Nola hautematen dituzte ikasleek eza- rri diren aldaketak?**

Gehien nabaritu duguna da sasoioko produktua dela. Azalorea, aza ... Haurren erreakzioa ezustekoa izan da neurri batean, adibidez, egunen batean bi plater ditugunean, lehenengoak, barazkiak eta lekaleak, esaterako. Non dago bigarrena? Bigarren plater hori haragiarekin edo arrainarekin identifikatzen dutelako, eta horretara ohituta gaude. Baina ikusten dute ase gelditzen direla, ondo jaten dutela. Batzuetan zaila da hamabi eta hamasei urte bitarteko neska-mutilekin lan egitea, ohiturak aldatzea konplikatua delako. Errutinazko animaliak gara, baina denboraz, azalduz, tailerrekin, ikastaroak aurrera egin ahala haiekin lanean joango gara. Ekiteko kontua da, familietatik ere bai. Kontua ez da hemen egiten dugun gauza bera egitea, baina bai sintonian joatea, oso jarrera ona dago.

### **Familiei buruz hitz egin duzu, haien erantzuna ebaluatu al duzue?**

Zoriontzeko mezuak jaso ditugu, zailtzaren bat ere bai, ezjakintasunagatik ezer baino gehiago. Familiei egindako ebaluazioan emaitzak, aldaketak baloratzeko eskatzen dugun horietan, ikusgarriak dira. Garrantzitsutzat edo ezinbestekotzat jotzen dute.



### **Zuzendari gisa, zer baloratzen duzu gehien proiektuaz?**

Hitz egiten genuen top bost horretaz – Tokiko produktua, produktu ekologikoa, sasoikoa ... – Uste dut tokikoa, sasoikoa eta ahal den neurrian ekologikoa izatea oso garrantzitsua dela, eta guretzat ez ezik, ekoizleentzat ere bai. Horrela, gure hondar ale txikiarekin Erriberako ekonomiari ekarpena egiten diogu. Hemen bertan ekoizten dena jaten dugu, hemengo barazkiak, lehen mailako ekoizpena zuzenean erositakoak. Jasangarriagoa da, eta, gainera, gure osasunean laguntzen du, onurak baino ez dizkigu ekartzen. Mezu garrantzitsua da ikasleentzat ere.

### **Zer mezu helaraziko zenieke Nafarroako beste ikastetxe batzuei, proiektuarekin bat egitera animatuko zenituzke?**

Jakina, esango nieke etorkizuna dela eta guztion ardurua dela. Gure osasuna eta gure ingurua zamatzen ari gara; uste dut hemen administrazioak lan asko egin behar duela, eta baita gizar-teak ere, kasu honetan guraso taldeek. Baina aholkularitza behar da, baliabideak, administrazioetik etorri behar duten laguntzak, oso argi izan behar dugulako hau dela etorkizuna.

**Proiektua Nafarroako Gobernuaren ekimenez jarri da martxan INTIA eta NNPEK erakundeen bidez. Nola balo-**

### **ratzen duzu zure ekarpena?**

NNPEK eta INTIAren laguntza ezinbestekoa da, baita Maria Manera eta Mendjadors Ecologicseko Nani Moreren nutrizio eta sukaldaritza aholkularitza ere. Guk ideiak ditugu, eta lan egin dezakegu, baina laguntzen dizun norbait edukitzea, zuzentzen zaituena eta berriz zuzentzen zaituena nondik joan jakiteko oso garrantzitsua da. Profesionalak dira, haien laguntzarik gabe askoz zailagoa zatekeen, baita ezinezkoa ere.

***Nani Moré: “Elikadura osasungarria eta ekologia zerbait ideologikotik izatetik praktikoa izatera pasatu gara: gure espeziearen kontserbazioa bermatzeko beharra”***

**2007an Nani Morék sukaldari lana aldatu eta kolektibitateetan sukaldatzen hasia erabaki zuen.**



**S**ektorean egin zuen lehen lana, geriatriko batean zehazki, esperientzia gogorra izan zen berarentzat. Nola jan zezaketen hori zaharrek? Lehen bizipen horretatik, hain zuzen ere, sortu dira Menjadors Ecologics elkarte eta Chef 2020 sarea, eta gaur egun bertan egiten du lan elikadura osasungarriari buruzko aholkulari gisa. Nafarroan, gainera, Iruñeko Haur Eskoletako eta Fontellasko Argia ikastolako menu osasungarrietan ezarritako aldaketan erantzunkide izan da. Ibilbide hori elkarrizketa honetan islatu nahi dugu; izan ere, berak dioen bezala, "ez da gauza bera sabelak elikatzea edo betetzea".

### **Nolakoa izan zen zure lurreratzea jantoki kolektibo batean, eta zer izan zen gehien harritu zintuena?**

Aldaketa 2007an egin nuen, eguneroko elikaduraren beharretik elikatzeak motibatzen ninduelako. Geriatriko batean hasi nintzen, eta nire harridura izan zen kolektibitateak izan duen degradazioa ikustea, elikadura bermatzen duen leku bat izan beharrean, dela haurrena, gaixoena edo adinekoena, enpresa handien espekulazio gune bihurtu zela, balio zuen menuetatik etekin handiagoa lortzeko produktu merkeenaren bila. Argi dago leku horietan lan egiteko ez zela prestakuntzarik behar; aitzitik, baldin baduzu, nik nuen bezala, gatazka batean sartzen zara, zer egingo dut nik hemen?



### **Egoera horrekin topo egitean, zein izan zen zure erreakzioa?**

Nire formazioagatik proiektu bat prestatzeko gaitasuna nuen, beste modu batean lan egiteko, eta horixe egin nuen. Proiektu bat prestatu nuen erakusteko, egoitzan aitona-amonak elikatze-ko egunero zegoen kostuarekin beste modu batera egin zitekeela, gutxienez, gune bakoitzeko sasoiko barazkiak menuan sartzea, aurrekozinatuak murriztea eta gehiago lantzea produktu freskoarekin, primarioarekin eta, batez ere, pertsona horientzako menu egokiagoa pentsatuz, kontuan hartu beharreko dieta espezifikoko edo testuarekin. Aurkeztu nuen, eta inori ez zitzaion interesatu, baina egin ahal zela ikusita, eredu hori hasteko beste zentro bat bilatzea izan zen egin nuena. Une hartan, 2008an, ere ez nintzen oso kontziente, gehiago egiten nuelako intuizioz, sukaldari gisa eta nekazarien alaba gisa ditudan balioengatik, behar pertsonala zen. Ez nintzen konturatzen hori zela leku gehienetan aplikatzen zena.

### **Hasierako intuizio horretatik sortu zen gaur egun zauden lekura eraman zaituen motibazioa, batez ere haurren elikaduran lan eginez.**

Bai. Geriatrikoan lan egin ondoren, haur-eskola batean lan egin nuen; haur-eskolako menu bat ikusten nuen, eta menu horretan ez zen egunero patata-purea jaten zutela, baizik eta hauts-purea zela, eta barazkiak izoztuta daudela ikusten nuen. Horrek asko eragin zidan 0-3 urte bitartean pentsatu-

tako proposamen gastronomiko berri bat taxutzeko. Elikagai berriak sartzen hasi ginen, gertukoak eta sasoikoak. Apurka-apurka sartzen doazen hainbat elementu daude, ehundurak esaterako, eta horiek hazkundearekin dute zerikusia, sormena lantzeko eremu handia zegoen. Haurrek margotzeko koloreak badituzte ikasgelan, hau ere eraman zitekeen platerera.

### **Baina zerbaitek huts egin zuen eta horrik sortu zen “El Plato o la Vida”**

Proiektua udal eskola batean taxutu genuen, hiruzpalau urtez, ahultasun bat bazegoen ere: nire eta eskolako zuzendaritzaren proposamenez zen, baina ez udalaren proposamenez, eta hauteskunde berri batzuek alde batera bota zuten dena, udal berriak enpresa konbentzional bat bilatu zuelako, bere estrategian eskolei opariak egitea ere badutenak, hala nola maskotak edo antzeko gauzak. Proiektua defendatu behar nuen, eta horretarako dokumental bat prestatu nuen, landu ziren balioen berri emango zuena (hemen ikus daiteke: “El Plato o la Vida”). Dokumental horrek balio izan zuen proiektua defendatzeko eta haren jarraipena bermatzeko. Bozgorailu bat izan zen, eta Espainiako eremu askotan barrena ibili zen, zertan ari garen eta beste modu batera egin ote zitekeen hausnartzera eraman zuena. Iritsi zitzaizkigun kontsulten ondorioz, 2013an elkarte bat sortu genuen hainbat profesionalekin, Menjadors Ecologics, kontsulta horiei eta aldaketa-premia horri erantzuteko.

### **Zein da Menjadors Ecologicsen funtzioa?**

Gurasoen elkarte batek elikadura osasungarriari buruzko kontsulta bat egiten badio hezkuntza sail bati, ez du erantzunik, ez dakitelako norengana jo eta norik eman dezakeen erantzun bat. Hori da Menjadors Ecologicsetik egiten duguna, urrats guztietan laguntzea, lizitazio bat hobetzeko moduetatik, osasunari, iraunkortasunari eta kalitateari buruzko irizpideak txertatuz.

### **Horixe gertatu zen Iruñeko Haur Eskolekin, zuengana jo zuten.**

2016an, Haur Eskolek eta erosketa publikoko taldeak gonbidatuta etorri ginen Iruñera, haur eskoletan aldaketa bat egiteko sentsibilitatea zegoelako. Prestakuntza bati ekin genion, eta ikusi genuen pertsona horiek urte asko zeramatzatela sukaldean lanean, baina menu bera zutela eskola-egutegiko 11 hilabeteetan, eta, beraz, sasoiak kanpo barazkiekin lan egitea, proposamen beti berdinak ... hasieran kolektibitatean lanean ari nintzen bezala sentitu nintzen. Lan grisa.

### **Zer suposatzen du eredu aldaketak?**

Eredu aldaketarekin bizitza ekartzen dugu sukaldaritzara, lanbidea bultzatzen dugu eta egunez egun lanera doana motibatzen du eta gogobetetze handiagoa izaten du; sukaldean lan egiten duten pertsonen beren lanaz gozatzen

dute. Prestakuntza amaitu genuenean, sasoiko menu bat osatzeko proiektuan laguntzeko aukera planteatu genuen, beste eskola batzuetan konfiguratu genituen errezetekin, baina Nafarroako errealtatera eta bertako ekoizpena errealitate garrantzitsua da gune bakoitzean lur hartzea, bertako kultura gastronomikoarekin eta sasoiko produktu espezifikoekin. Lizitazio publikoan sartu ginen, eta sukaldean koordinazioa lortu genuen; urtebetez garatu dugu lan hori, trantsizio horretaz arduratzen diren pertsonak sartu diren arte.

### **Kolektibitateetan badago elikadura aldatzeko sentsibilitaterik?**

Sukaldeko aldaketen ekoizpenari eta inplementazioari buruzko lan espezifiko oso aholkularitza espezifiko da, eta eskari bat zegoela ikusi genuelako sortu zen, baina gero ikusi genuen eskari hori oso txikia zela. Orain, urteen poderioz eta perspektiban, ikusten dugu Espainia osoan garatu ditugun proiektuak, zonalde bakoitzean, sentsibilitatea handituz doazela, arrazoi askorengatik; kontua ez da jada ondo eta modu osasuntsuan jatea bakarrik, iraunkortasunaz hitz egiten ari gara, produkzioarekin eskuz esku lan egiteaz, edo erresilientziaz eta klima-aldaketara egokitzeaz. Gero eta sentsibilitate handiagoa dago, eta argi dugu hori dela jarraitu beharreko bidea.

### **Zein zailtasunekin aurkitzen zarete eredu berri hori ezartzeko orduan?**

Aitari eta amari buruz pentsatzen badugu, lehen oztopoa da haiek ez dutela

zuzeneko eraginik eskolako jantokian. Eskola jakin batean eska dezakete, baina ereduak aldatu egiten dira lizitazio-pleguetan, eskumenak dituztenetan eta pertsona horiek dira eredu aldatu behar dela ikusteko sentsibilitatea izan behar dutenak. Legelariarengana, kontu-hartzailearengana iristen garenean, eskumen hori funtsezkoa da, jada ez da sentsibilitatea bakarrik; zati juridiko bat dago, eta sailen artekoa ere bai.

### **Orduan, aldaketa horiek ez diete soilik hezkuntza sailei eragiten ...**

Hezkuntzan eskumena dutenek nekazaritzarekin eta osasunarekin ere lan egin behar dute. Jangelara plater bat iristen denean, elikagaiak hezi, elikatu eta erosten ari gara, eta menu bat konfiguratu. Osasun Sailak bere nutrizio-gomendioak nahitaez bete behar izan behar du, nekazaritzak eskoletarako elikagai-ekoizpen berriak sendotu eta sustatu ahal izango lituzke. Baina ez dugu eskolez bakarrik hitz egiten, ospitaleez ere hitz egiten dugu, kuarter militarrez ... Ez badugu inoiz menuaren kostua eta osasunean edo ekoizpenean dituen ondorioak jakiteko ariketa egiten, gaizki goaz. Adibidez, gomendatutako pisuaren gainetik txahala eskaintzen ari badira, erreplikapenak ere eskainiz, baliabideak alferrik galtzen ari dira maila askotan, osasunean eta ingurumenean, proteinen xahutze bat delako eta planetari kalte egiten diolako. Hori gauza ideologiko gisa ikustetik zerbait praktikoa izatera pasatu gara: gure espeziearen kontserbazioa bermatzeko behar

bat. Loditasuna edo diabetesa bezalako gaixotasunei aurre egitea. Baliabideen eta beharren arteko oreka aurkitu nahi da, osasungintzaren gisako gaietan etorkizuneko kostu handiagoak saihesteko; hori guztia diskurtsoa aldatzen ari da.

### **Gauzak beste modu batera egitea planteatzeko dezakegu?**

Behar bat da. Alde batetik, planeta honetik ez du gure menu-konfigurazioa sostengatzen, baliabide asko behar baititu gure dietari eusteko, baina guk behar dugunaren eta planetak baliabide horiek emateko aukeraren arteko oreka planteatzen da. Ohitura onak sortzea da, eskola eta familia, parez pare lan egitea da, denak batera.

### **Elikaduraz askoz haratago iristen den diskurtso bat, iraunkortasunaz eta ekologiaz hitz egiten duzu.**

Iraunkortasunarekin, ekologiarekin, elikagaien ekoizpenarekin eta bizi garen moduarekin zerikusia duten gauza asko birplanteatu behar ditugu. Hirian bizi nahi dugu? Oso ondo, baina baserri munduaren beharra dugu, mundu horretara lotu behar dugu lurralde orekatuagoa lortzeko. Hurbileko produktu batera iritsi ahal izatea planteatzen dugu, baina ustiategi asko galtzen ari dira, eta oreka hori izan nahi badugu, daudenak mantentzeko borrokatu behar dugu, kontuan hartuta ustiategi berri bat sortzea oso zaila dela, baina dagoeneko

daukaguna finkatzea bideragarria dela. Behar duguna baino gutxiago ekoizten ari gara, ekoizti ditzakegun elikagaiak inportatzen ditugu. Gure ekoizpen proiektuak bermatu behar ditugu, tokiko ekonomia eredu iraunkorrago batekin indartzeko.

### **Konpromisoa hartu behar da ekoizleekin?**

Sukaldari gisa gehien eragin didana nekazarien alaba izatea da, nekazarien belaunaldietakoa. Oso gogorra da Mercabarna joatea, eta zure tomatea ez uzteko esatea, Marokotik tomatea etorri delako, askoz prezio merkeagoan. Kontsumo beharrak programatu gabe merkatua saturatu egiten da.

Eredu konbentzionala eredu magikoa bezalakoa da, lehortea edo gehiegizko ekoizpena egon daiteke eta gu ez gara ezertaz ohartzen, beti jasotzen baitugu gure janari poltsa.

Sukaldari gisa edo ekoizleekin konpromisoa hartzen dugu edo, zer zentzu du gure lanak? Nire ustez funtsezkoa den balioa da, sukaldaria iristen banaiz eta hozkailuan ezer ez badago ezin baitut sukaldatu. Elikagai horien freskotasuna eta kalitatea ezin hobea da, sukalde bakar batek ere ez lioke horiei uko egin behar.

Sukaldaritzaren etorkizuna tokiko ekoizpenarekiko oraingo konpromisoa da, gure elikagaien kalitatea, barietatea eta kultura bermatuz.

### **Sukaldea orduan leku bakartu bat izateari uzten dio?**

Ezin dugu inkomunikatuta lan egin. Adibidez, bere landako ekoizle batek, elikadura-kateko inor ezagutu gabe, edo nutrizionista batek, bulego batean menu bat konfiguratzeko duenean, ekoizleari zer gertatzen zaion jakin gabe, edo hori sukaldaria nola eramaten den jakin gabe, eta sukaldariak ezin du izan erreferentzia gisa produktuarekin iristen den kamioi bat. Pertsona horiek elkarrekin lanean hasten direnean gauzak aldatu egiten dira, sukaldariak badaki zerbait ekoizpenaz, sukaldaritzako nutrizionistaz eta abarrez, eta horrek aberastu egiten gaitu profesional gisa.

### **Nola hartzen dituzte sukaldeko profesionalak aldaketa horiek? Lan gehiago inplikatzeko dutelako, ardura gehiago.**

Harrigarriena iruditzen zaidan gauzetako bat da sukalde batera zoazela, goitik behera aldatzen duzula eta duena baino askoz ere lan eta ardura handiagoa ematen diozula, eta pertsona hori zoriontsuago dagoela; eskertzen dizu aldaketa hori, pentsa dezakezunean norbait bere erosotasun-eremutik ateratzen baduzu eta lan gehiago ematen badiozu kexatzeko arrazoi izan daitekeela. Baina, esaten dizudan bezala, guztiz kontrakoa da, eta hala da, zure lana duintzen duzulako, diskurtso berria sortzen duzulako, ezagutzen ez dituzun elikagaiak prestatzen dituzulako, bozgorailu bat ere izateko potentziala duzulako eta prozesuaren zati bat delako. Izan ere, gero beste sukaldari batzuk trebatzen dituzte, beste ildo batzuetan lan egiten dute, beste diskurtso

bat sortzen dute eta haiek ere bozgorailu bat dira. 2016an, sukaldaritzako profesionalen sare bat sortu genuen estatu mailan, Chef 2020, eta hori ere harrigarria da; izan ere, hainbat autonomia-erkidegotako sukaldariak ezagutzea pentsaezina zen, 80, 100, 700 menu egiten ari baitira eta plater berriak sortzeko, partekatzeko eta eredu aldatzeko lanean ari baitira. Lan handia dugu aurretik, esaterako, kolektibitateko sukaldaritzako prestakuntza espezifiko baten alde borrokatzea, Lanbide Heziketa bat, sortu beharko litzatekeena, elikadura kolektibo osasungarrian espezializatutako sektorea garelako, ez jateketa.

Inork ez du gogoratzen eskolan sukaldatzen zuen pertsonaren izena, baina bai zuzendari edo irakasleena. Hori ere aldatu egin behar da, ekoizpena eta sukaldea balioan jarri.

# ***Arkume ekologikoa eta neguko barazkiak TVEn***

**Ezin izan genituen egun hobeak aukeratu neguko barazkiei buruz hitz egiteko. Lainoa, 4 gradu, barazkiak bere gorenean eta hotza hezurretan. Hori da TVEk ekoizpen ekologikoaz hitz egiteko egindako Aquí la tierra saioko Nafarroako azken bisitaren kontakizuna.**





**N**NPEKko komunikazio taldeko bi lagun abiatu ziren Jose Luis Olloquiren arkume ekologikoen ustiategira, Radan. Laino itxia, Bardeako errepideak eta konfiantza osoa GPSean. Horrela hasi zen Aquí la Tierra taldearen bisitarik hotzenetako bat, Rada eta El Ferial urtegiaren artean urtarrilaren 9an, non ia metro batzuetara ikusten zen. NNPEKko taldea baino hamabost bat minutu geroago iritsi ziren telebistako erreportariak, San Morales buru zutela, duela hiru urtetik egin ohi

dugun moduan. José Luis Olloquik bere artzain sistema holistikoa azaldu zion, artaldea talde basati bat balitz bezala tratatzen duena, bere belarrez bazkatuz errendimendu betean eta ardiak eta arkumeak elkarrekin joatea lortuz, euren egoera naturala imitatuz. CO2 biltzeko gai diren eta ura atxikitzeko ahalmen handiagoa duten belardi produktiboak bilatzen dituen sistema bat da Olloquirena.

Radan bi ordu hotz egin ondoren, taldea Caparrosora joan zen, eta, hasiera

batean, El Puente Viejoko baratzeak bisitatzea zihoazen. Asier Iribarrenek bere traktorearekin izandako istripuaren ondorioz, plan hori eten egin zen, taldea iritsi baino lehentxeago. Zorionez, Asierrek, katerik gabe atera zena, beste aukera bat proposatu zion taldeari: Ricardo Anton. Ekoizle ekologikoa eta herri berekoa bera ere, bere baratzeira joan ginen, gurutzifero bikainekin: azaloreak,

berzak eta lonbardak, itxura ikusgarria-  
rekin. Neguko baratzen eta ekoizpen  
ekologikoaren ezaugarriak azaldu zituen  
Ricardok, herbizidak eta ongari  
kimikoak erabili gabe aparteko kalitatea  
duten barazkiak nola ekoiztu daitezkeen  
adieraziz. Bere baratze propioa, lainoa  
eta hotza izan arren bikain distiratsen  
zuen.

Bisitaren bigarren egunean hegoalde-  
rago joan behar izan genuen, Buñue-  
leraino, La Noria finkaren 120 hektarea  
ikusgarrietara. Bertan kokatzen da Bio  
Trailla eta Carlos Alvarez, ustiatetik

bazkideetako bat, gure zain zegoen.  
Erriberako guneko horretan ekologikoan  
hirurogeita hamar landare-espezie bai-  
no gehiago landatzen dira, eta, horre-  
gatik, espezie exotikoenetako batzuei  
buruz hitz egiteko aprobeztatu zen; hain  
zuzen ere, pak choi eta arbi daikon zuri  
eta gorriak. Hemen oso ongi landatzen  
diren eta oso erabiliak diren asiar jatorri-  
ko landare-barietateak dira. Oraingoan  
ziertzoak ordezkatu zuen lainoa eta  
hotzak, ezberdina izan arren, protago-  
nista izaten jarraitu zuen.

Baratzeak bisitatu ondoren, Vianako

Printzea upategiko jatetxe batera Joan  
zen taldea; oraino honetan, Erribe-  
rako neguko sukaldeaz gozatzera, Jose  
Aguado sukaldariaren eskutik, neguko  
entsalada batekin – Kumilozko kuku-  
lua, kardo gorria, apioa eta txikorria –  
Eta neguko menestra batekin – Brokolia,  
borraja, orburuak eta airea –.

Grabazioen emailtza bizpahiru astetan  
ikusi ahal izanen dugu, emisio egunaren  
berri emanen dizuegu Nafarroa Ekologi-  
koa sare sozialen bidez. Oraingoan, bisita  
polita eta hotzeria ederra eraman dugu.



# ***NNPEKk sustapen-plan berria jarri du abian***

**2020rako sustapen-plan berriarekin dator NNPEK. Besteak beste, azoketan parte hartzera, Komunikazio ekintzak, ostalaritza, merkataritza eta saltoki handietako ekintzetara, dastaketetara, hitzaldietara eta familientzako elikadura osasungarriari buruzko gida batera bideratutako partidak jasotzen ditu.**



**U**rtea indartsu eta gogotsu hasi da, errendimendu betean. Gabonetako oporretako bueltako lehen egunetik jarri da martxan Biofach azoka prestatzarekin batera; bertan izango dira NNPEKekin batera Nafarroako sektore ekologikoa ordezkatzeko duten hamabi operadore. Aurreikusita dago, gainera, aurten beste lau azoka nazionaletan parte hartzea: Biocultura Madrid, Biocantabria, Bioterra eta Organic Food Iberia eta Alimentaria, azken bi hauek INTIAren laguntzarekin.

Komunikazio partida hainbat frontetara bideratuko da. Alde batetik, NNPEKeko prentsa-kabineteak Navarraecologica.org-en informazio-buletina elikatzeke albisteak egiten jarraitzen du, eta horietako batzuk hedabide guztietara zabaltzen diren prentsa-ohar bihurtzen dira. Hilabete honetan, halaber, komunikabideetako edukien kanpaina jarriko du abian, idatzizko komunikabideetan eta irratietan operadoreek egiten duten lana ikusarazteko. Horrez gain, aurten-eko ekologiaren mugari batzuk aurkez-



teko prentsaurrekoak antolatuko ditu: 2019ko sektorearen balantzea, Nafarroako Ekologia Azokaren aurkezpena edo NNPEK Sariak.

Borrajá Komandoak ere bere jarduerarekin jarraituko du, aurten hamar bat eraso programatu dira, eta horien artean ezusteko eraso txikiak izango dira, boluntarioen laguntzarik gabe egingo direnak, udalekin eta elkarteekin hitzartuta egiten direnak baino gerrilla izaera handiagoarekin.

Jarraipena izango dute, halaber, tomate dastaketa konparatuek, Tuterako tomate itsuasiaren lehiaketan bezain emaitza onak izan baitituzte.

Era berean, ostalaritza-elkarteekin, zehazki ANAPEHeekin, Reckrea Landa Hotelen Elkartearekin eta Ostalaritza eta Turismo Elkartearekin ere lankidetzan jarraituko du. Azken horrekin, areagotu egingo dira Nafarroako ostalaritzan Nafarroako sektore ekologikoa sustatzeko ekintzak, bai eta Euskadin, Errioxan eta Pirinio Atlantikoetan ere, Frantzia. Aurten, gainera, Nafarroa Saltsa Berdean kanpainak jarraituko du, ostalaritzan elikagai ekologikoak dituzten platerak sartzeko.

2020an ere lan egingo da merkataritzan. Kasu honetan, nekazaritza ekologikoa salmenta puntuetan bultzatu nahi da, eta kanpaina azalera handietara zabaltzeko, INTIArekin lankidetzan.

Bestalde, aurten 28 ekintza zuzen egingo dira Nafarroako hainbat herritan, hala nola, ardo eta olio dastatzeak, elikagaiak, gozogintza eta ogia kontserbatzeko tailerrak, gaztak eta irabiaki ekologikoak egiteko tailerrak eta elikadura ekologikoari buruzko hitzaldi sorta bat. Azkenik, otordu osasungarrien gida bat lantzen ari dira familian, Nani Moreren eta Maria Maneraren laguntzarekin. Gida honek eskola-jantokietan bazkaltzen duten seme-alabak dituzten familiei laguntza eman nahi die, elikagai ekologikoak dituzten eta etxetik gertu dauden jangelen alde egin duten ikastetxeetan aplikatzen diren elikadura-irizpideak helarazteko.

