



etxalde

nekazaritza iraunkorra

2020 iraila-urria

**“ KANTITATE TXIKIAK ETA
KALITATEZKOAK EKOIZTEA DA
BASERRIAREN ETORKIZUNA;
BERTOKOA ETA GARAIKOA,
BETIKO ERARA ”**

12 REFORMA DE LA PAC,
buenos objetivos,
medidas insuficientes

15 HAZTEGIA,
baserriratzeko
bideak

18 LURRAMA 2020,
biharko mundua,
gaurko hautua

3 EDITORIALA:

- Otra Política Agraria Comunitaria (PAC) es posible y urgente en Europa y en Euskal Herria

4 IRITZIA:

- Animaliak, abereak eta azienda *Jakoba Errekondo*
- Elva, cientos y cientos de "pequeñas cosas" *Euskal Herriko Hazien Sarea*

6 ERREPORTAJEA:

- Beñat Telleria

10 BERRIAK:

- Ley de la Cadena Alimentaria
- Lengua azul

12 BERRIAK:

- La reforma de la PAC

15 ERREPORTAJEA:

- Haztegia

18 BERRIAK:

- Lurrama 2020

20 IPAR EUSKAL HERRIA:

- Bixente Ozafrain
- EHLG eta ELB

22 BERRIAK:

- UE - Mercosur

24 IKERKETA:

- Gure Platera Gure Aukera

22 BERRIAK:

- Mejores Explotaciones Ganaderas

29 GOMENDIOAK ETA FORMAZIOA



Otra Política Agraria Comunitaria (PAC) es posible y urgente en Europa y en Euskal Herria

Resulta evidente que las reflexiones sobre la urgencia de articular nuevos sistemas alimentarios forman parte del mismo cuadro a nivel internacional y a nivel local. La actualidad del debate sobre los nuevos mecanismos de la PAC, debería centrarse en los objetivos marcados hacia nuevas estrategias alimentarias más sostenibles; y a su vez dar contenido efectivo al "pacto verde" y a los sistemas financieros articulados hacia el proceso de reconstrucción post-Covid 19. Por lo tanto, por primera vez en muchos años las medidas políticas, y los mecanismos e instrumentos financieros debieran ir de la mano. Siendo conscientes de que el marco europeo y el cuadro local deben ser parte de la misma obra, los planes estratégicos deben dar contenido al proceso para poder alcanzar los objetivos que se tracen. La propuesta estratégica de la "granja a la mesa" de reducir de manera significativa el uso de fertilizantes, plaguicidas y antibióticos químicos, y de aumentar las zonas de interés ecológico para el año 2030 presupone una transformación sistémica de los modelos de producción agraria. Y sitúa a la agroecología como referencia para avanzar hacia un modelo de producción que aproveche al máximo los ecosistemas como factor de producción conservando su capacidad de renovación. Es importante empezar a visualizar la transición hacia la agroecología a través de mecanismos que impulsen ese proceso; introduciendo sistemas de bonificación o penalización en el marco de los eco-esquemas: por ejemplo, una bonificación por una mayor diversidad de cultivos financiada por un impuesto sobre los fertilizantes, plaguicidas químicos y los antibióticos; una bonificación por dedicarse a una ga-

nadería de pastoreo financiada mediante un impuesto sobre los gases de efecto invernadero a partir de un determinado número de cabezas y para producciones con estabulación permanente. Así mismo en el caso de los animales monogástricos (cerdos, aves de corral) es importante avanzar hacia una producción semi al aire libre e impulsar el abandono progresivo de la producción industrializada y enjaulada. Y es a través del segundo pilar (Desarrollo Rural) de la PAC por donde debieran articularse los mecanismos hacia la transición agroecológica, mediante la asignación de al menos el 30% del presupuesto del Primer Pilar (ayudas directas) hacia los eco-esquemas de cada Plan Estratégico. Los mensajes de que todos los modelos de producción son loables están cada vez más caducos, no es posible abordar una transición hacia la sostenibilidad sin poner en cuestión los sistemas y modelos de producción. El debate de los modelos de producción no es nuevo, pero las resistencias a profundizar en el mismo siguen presentes. La oportunidad para el cambio está más abierta que nunca, si no conseguimos articular ese tránsito puede que estemos cerrando las puertas a la incorporación de nuevas generaciones a la actividad agraria.

etxalde@etxalde.eus
www.elikaherria.eus

Lege Gordailua:
SS 50-2015

Editorea: **Etxalde Nekazaritza Iraunkorra Elkarte**
Diseinua eta maketazioa:
Diseinu eta Komunikazioa AULESTI S.L.
Inprenta: **Gertu S. Coop.**
Maiztasuna: **Bihilabetekaria**
Aleak zenbakiko: **4.650**





Jakoba Errekondo

Animaliak, abereak etaazienda

Etorkizuneko nekazaritza lehengora bueltatzean datza. Buelta aipatzen den guztietan bezala, taina hartu behar zaio. Nekazaritza oinarriko kultura den neurrian, kulturaren arazoen eran konpondu behar ditugu nekazaritzarenak ere. Konponetze bideak hiru eratakoak dira: heredatuak edo jarauntsiak, batetik eta bestetik hartuak eta asmatuak. Edozein dela bidea, hartu aurretik hautatu egin behar da. Hautatze horretan datza kultura guztiek duten erresistentzia puntua, komeni ez den eta hautatzen ez den horri buru egiteko osagaia. Jarauntsia, hartua edo asmatua, bertoko kulturara egokitu egin behar da. Hautatze eta egokitze horietan dago gakoa. Asmatu asmatu, benetan hor asmatu behar da. Horren ondorio nabarmenenak nekazaritzak guri, pertsona eta jende bezala eman digun aurreratzeko gaitasuna –kalitatezko elikadura, elikagaien segurtamena, kultura janzteko aukera...– eta gure ingurumenari erantsi dizkion balioak dira –paisaia kulturala, kalitatezko ingurumena, apartekoa, bertokoa eta egokitutakoa...–.

Horiek denak kontuan izanda, nolako etorkizuna nahi dugun, kontuak atera behar ditugu. Nolako ingurumen, paisaia, elikadura, bizitza kalitatea eta kultura nahi ditugu? Hortik, etorkizuneko nekazaritza lehengora bueltatzean datza.

Gero eta argiago dakigu nekazaritzaren aukera bakarra jango ditugun landareen hazkuntzatik eta, jan edo ez, haietzako behar ditugun animalien hazkuntzatik datorrela. Animaliak behar ditugu lurrari bizitza emateko. Eta lur bizirik gabe jai dugu. Nekazaritza kimikoak lurra hiltzen du, eta atzetik datoz hidroponia, aquaponia eta -ponia atzizkia duten landaregintza guztiak; gu gaixotzen eta hiltzen gaituztenak.

Animalia izan, abere edo azienda izan, lurra lantzen dugun tokian bere premia dugu. Berak sortzen du gure lurrari bizi ederrena ematen dion lehengoa: gorotza. Gorotza izango da ongarrari edo ongailu. Lurrean elikagai osasuntsuen oinarria osatuko duena. Oinarri horrek bioaniztasuna dakar, horra osasunaren giltza.

Animalia larrean ikusten duzu eta bejondeiola larre horri. Larre aberatsa bezalakorik ba al da? Belazeari begiratu eta landare ugartasuna ikustea ederra da.

*Onena, hala ere, urte osoan belardi berean gertatzen den belar eta landare hurrenkera da. Bat hozitzen, hazten eta hostatzen, bestea loratzen, hurrengoa hazia heltzen, haruntzaxeagokoa haziak haizeari zintzilikatzen eta josten...
Horrela urte osoan.*

Eta animaliak? Larrea aberatsa bada animaliatik ez da faltako, batak beste jaten eta hurrengoaren jaten. Gure etxe bueltako larreetan, belarretan bertan bele, birigarro, zozo, eskinoso, urubi, zata, okil berde, argioilar eta abar luze bat aritzen da mokoka eta atzaparka. Bazkatzen baita behikundea eta ardi jendea ere. Eta azken horien gainean mikak eta lertsunak. Mika bat maiz ikusten dut ardien bizkarrean, artile artean mokoka: bakastak edo akainak jaten omen dituzte. Idiaren adar artean ere ibiltzen da, eulitan noski. Lertsuntxo zuria ere behi eta urruxen bueltan ibiltzen da, haien aurpegiko euliak harrapatuz, muturrak belar artetik uxatzen dituen eta haien bekorotzetara hurbiltzen den intsektu saldoa miatzen. Baita bizkarrean eta zerran ere, batez ere etzanda dagoenean; muinotxotik hobeto ehizatze... Era berean behikundea zaintzen du: lentsuntxo itzaina esaten zaio.



Elva, cientos y cientos de "pequeñas cosas"

Era tan sólo un cuadernillo de 50 páginas en euskara y otras 50 en castellano sobre un papel blanco y casi sin dibujos. Pero costó su tiempo, Elva viajó a Inglaterra, a la HDLA, hizo los dibujos, seleccionó los textos, abordó el tema de permisos y realizó la traducción. Y finalmente empezamos a imprimirlo. Durante 12 años consecutivos La Red de Semillas estuvimos haciendo fotocopias que se seguían agotando una y otra vez. Se perdió la cuenta de cuantos fueron, ya en el ejemplar 5.000. El éxito de la "Guía para la obtención de semillas de las hortalizas más comunes" fue un pequeño premio para aquel esfuerzo. Otras asociaciones le pidieron, nos pidieron, hacer copias del mismo, que más que autorizar agradecemos y se editaron más manuales en Granada, en Madrid,...

Eran finales de los años 90 y se empezaban a crear movimientos para conservar la biodiversidad agrícola que se estaba perdiendo en nuestros campos. Cuando se creó la Red de Semillas de Euskadi, apenas 4 personas acompañábamos a Elva. Ella se convirtió en la primera presidenta. Pronto reunió algunas semillas, que provenían más de espontáneas conversaciones con baserritarras que de rígidas entrevistas. La primera colección del Banco de Semillas se guardaba en cajas en su habitación y hubo que comprar un deshumidificador para que no se estropearan. De su casa de Lekeitio se atendían solicitudes para los destinos más diversos. Las vísperas de ferias su casa se convertía en un taller de envasado de semillas que duraba hasta bien entrada la noche.

Son apuntes que hacemos para las personas que no le conocieron, que nos hablan de los comienzos de iniciativas exitosas y del voluntarismo de las personas. Su etapa en la Red estuvo plagada de cientos y cientos de "pequeñas cosas", "pequeñas cosas" que no surgían de elaboradas reflexiones o entrelazados discursos, sino del sentimiento y la ilusión. Hace años, por enfermedad, se apartó de Red, aunque nunca del todo.

Para los que le conocimos un poco es tan sólo una parte, una pequeña parte. Involucrada en la lucha contra el embalse de Santaliestra en el Prepirineo, donde también cultivaba su propio huerto, reverdeciendo algunos huecos del asfalto madrileño a base de azada y semillas, creando Zoila Ascasibar, editorial que expresaba mucho lo que Elva era. No queremos evitar tampoco una palabra "transgresora"; su etapa de "madre soltera", apoyando a pequeños/as productores a pesar de su trabajo (aparentemente contradictorio) de control alimentario, su irrefrenable actividad a pesar de su ligera invalidez,... Todo esto y mucho más,... y al mismo tiempo cultivando amigos y amigas.

Elva Franco falleció en Madrid el 20 de septiembre de 2020, víctima de cáncer. Escribimos, estas líneas de la necesidad de agradecer todo ello con el recuerdo.

Jaime y otras personas promotoras de la Red de Semillas de Euskadi-Euskal Herriko Hazien Sarea

KANTITATE TXIKIAK ETA KALITATEZKOAK EKOIZTEA DA BASERRIAREN ETORKIZUNA; BERTAKOA ETA GARAIKOA, BETIKO ERARA

BEÑAT TELLERIA

Beñat Telleriak (Mutiloa, 1999) baserria du bizimodu. Jaiotzetik baserritarra, hautu hori egin du lanerako, baita bizitzeko ere. Behi esnearekin gazta egiten du, eta txekorren okela saltzen du loteetan, dena salmenta zuzen bidez. Eredu agroekologikoan oinarrituta, daukan lur kopuruari dimentsionatutako negozioa du.

Argazkiak: @alonsophoto1



Zer ekoizten duzu?

Behi gazta ekologikoa, samurra eta ondua, baita gazta urdina ere. Horrez gain, txekorrek gizendu eta bost kiloko loteetan saltzen dut haragia. Guztia salmenta zuzen bidez.

Goazen banan-banan. Azalduko al dizkiguzu hiru gazta moten ezaugarriak?

Gazta ondua bost hilabetez egoten da ontzen; lehorxeagoa eta zapore gogorxeagoa dauka, hala ere, behi gazta denez, ez da oso zapore gogorrekoa. Samurra, berriz, hilabete edo hilabete eta erdirekin salmentarako prest izaten da.

Nahiko prozesu azkarra, beraz.

Bai, batez ere samurrarena. Gazta mota hau da betiko behi gazta bezala ezagutzen dena.

Eta gazta urdina?

Urdinarekin froga batzuk egiten hasi nintzen udaberrian, eta ondo irten ziren. Bi hilabeteko prozesua dauka, baina besteengandik desberdina. Mota honetakoak gazta handiak egiten ditut, zazpi kilokoak, eta gero zatika saltzen dut.

Nolakoa da gazta urdinaren prozesua?

Beste gaztek baino hezetasun gehiago behar du kamaran. Zulatu ere egin behar da, eta aluminiozko paperean bilduta eduki behar da hezetasuna mantendu dezan. Kobazulo batean egongo balitz edukiko lituzkeen baldintzak ematen saiatu behar zara, nahiz eta oso zaila izan kamara batean horiek lortzea.

Kobazulo bateko baldintzak?

Bai, gazta urdina Cabralesen (Asturias) kobazuloetan hasi omen ziren egiten, eta denborarekin teknifikatzen joan da, eta gaur egun hartzigarri bidez sortzen da urdina.

Gaztaz gain, okela ere saltzen duzu. Kontaiguzu pixka bat.

Haragitarako ditudan txekorrek eta esne behien txekorrek haragitan saltzen ditut, loteetan. Oñatiko hiltegian egiten dute prestatzeko prozesu guztia. Txekorren zortzi parte desberdin (hiru xerra mota, haragi xehatua, txuleta, saihezia, zankarroia eta gisatzeko haragia) ipintzen dituzte hutsan ontziratuta, eta lote bakoitza bost kilokoa izaten da.

Zure ekoizpenak egiteko zenbat abere dituzu?

Oraintxe bertan Fleckvieh arrazako hamar behi ditut, esnetarako dira hauek. Okelatarako, berriz, txarolesak ditut; momentu honetan, bost. Hamabost bat bururekin ibiltzen naiz normalean.

Ekologikoan ekoizten duzu.

Bai, hori da. Larreak, behiak eta salmentan dagoen guztia ekologikoan dago. Abereen bizi baldintzak eta ziklo naturalak errespetatzen ditugu eta kimikorik gabe ekoizten dugu. Baserri ekologikoa da orain dela 50 urte egiten zen modua, industrialetik urruntzen dena.





Salmentari dagokionez, modu zuzenean egiten duzu. Zein bidetatik?

Baserrian bertan egiten ditut salmenta batzuk, Ordiziako azokara joaten naiz asteazkenero eta haragi loteen etxez etxeko banaketa egiten dut. Lote horiek Whatsapp bidez eskatzen dizkidate eta prest dagoenean nik abisatzen diet eta egun horretan egiten dut banaketa. Orain, www.telleriagaztak.com webgunearen bidez ere hasi naiz salmentak bideratzen. Horrez gain, denda batzuetan ere badaukat gazta, baina haragiarekin hori egitea ez da posible.

Nongo dendetan aurki daiteke zuk ekoiztako gazta?

Hemen inguruan, Seguran, Beasainen eta Ordizian; eta gero Arrasaten eta Bergaran ere bai zerbait.

Nola hartu zaituzte Ordiziako azokan?

Oraintxe azaroan urtebete da han hasi nintzela. Egia esan, gazte baten erreleboa oso ondo hartu dute merkatura datozenek. Okerrena da eroslea jende nagusia dela, gazte gutxi etortzen da; askok ezin dutelako lanagatik, eta beste askok ohitura falta daukatelako. Saltzaileen artean ere, hiru gazte gaude, baina besteak nagusiak dira.

Ba al daukazu buruan esnea edo beste produkturen bat merkaturatzea?

Ez, momentuz ez. Gaztarekin nabil eta etorkizun laburrean behintzat ez daukat asmorik esnearekin hasateko. Produktu fresko batekin lan egiteak bere abantailak dauzka, prozesu azkarra delako, baina beste desabantaila batzuk ikusten dizkiot, eta hori guztia nik bakarrik maneiatzea gehiegi izango litzateke.

Nola ikasi duzu zeuk ofizioa? Zenbat daukazu familiarik eta zenbat formazio ofizialetik?

Familiarian beti izan ditugu behiak, eta horien gobernu etxean ikasitakoa da. Lehen aitona esne behiak zituen eta bertatik bizi zen; ondoren, nire aitak fabrika egiten zuen lana eta haragitarako behiak izan genituen bakarrik. Gaztaren elaborazioa berriz, guztiz berria izan da niretzat. Fraisoro Eskolan ikasi nuen gaztaren ekoizpena nola egin, eta beste ikastaro batzuk ere egin izan ditut horri buruz: Arantzazuko Artzain Eskolan, Fraisoron bertan... Gazta egiten hasi eta gero Leartikerren aholkularitza jaso nuen gaztaren elaborazioaren inguruan.

Zein da Beñat Telleriaren egunerokotasuna?

Goizean goizetik, 06:00ak aldera, behiak jezten hasten naiz. Janak eman eta gazta astean hiru egunetan egiten dut, astearte, ostegun eta larunbatetan. Gazta egiten dudana egunean arratsaldera arte horretan egoten naiz. Baserri inguruko lanak ere beti egoten dira, urte sasoiaren arabera belarrak eta abar. Asteazkenetan Ordiziako azokara joaten naiz eta beste egun batean banaketa bideratzen saiatzen naiz, besteak beste, gazta dendetara eramateko.

Astebururik existitzen da?

Ez, ofizio honek daukan txarra hori da. Esnetarako behiekin goiz eta arratsaldez etorri beharra dago. Batzuetan asteburua existitzen da gurasoen laguntzari esker, baina normalean hemen egon beharra dago.

Baina lan honek alde on asko izan behar ditu, bestela ez zenuen aukeratuko...

Bai, noski. Norbere era bizi daiteke. Azkenean, baserriko lana bizitzeko era bat da, eta halaxe hartu behar da. Egutero dago zeregina, batzuetan, behiak jetzi eta libre hartu dezakezu iluntzera arte, baina etorri egin beharra dago.



Zeure negozioa martxan ipini eta gutxira konfinamendua etorri zen. Nola eraman zenuen?

2019ko urrian hasi nintzen gazta saltzen eta oraindik bezero asko egin gabe nituela etorri zen konfinamendua. Baserriko lanek berdin jarraitu zuten, eta Ordiziako azoka astebete bakarrik gelditu zen. Azokari esker, jendea gazta ezagutzen hasia zen. Aldaketa handiena etxez etxeko salmentan izan zen: baserrira ez zen inor etortzen gazta erostera, eta dendetan saltzen zen baina ez lehen bezala, eta ondorioz, etxez etxeko banaketa handitu zen. Horrek lan handia suposatu zidan antolaketa aldetik eta abar.

Orain, pandemia bete-betean gaudela, zein egoeratan zaude?

Ezjakintasun handiarekin, aurrera begira kontua nola joango den ez dakigulako. Salmenta aldetik ere gorabehera askorekin ibili naiz, udan Ordizian COVID-19 kasu asko egon ziren eta horrek itzelezko kolpea eman zigun. Jendeak azokara joateari utzi egin zion, norbera ere beldurrez...

Web orria, Facebook eta Instagram dituzu. Gaur egun ezinbestekoak dira baserri munduan ere?

Bi hilabete inguru dira webgunea egin nuela, eta horren bidez saltzen ere hasi naiz. Nik ez nuen pentsatzen beharko nituenik, baina jendeak gaur egun horra tiratzen du. Sare sozialak ere on line dendaren berri zabaltzeko garrantzitsuak dira. Baserriak modernizatu beharra dagoela uste dut.

Ba al daukazu laguntza teknikorik edo aholkularitzarik?

Bai, Lurgintza elkartetik aholkularitza jasotzen dut, eta oso ondo etorri zait. Ez nekien ezta nola hasi ere, eta beraiek lagundu zidaten. Beharrezkoa da norbaiten aholkularitza izatea.

Lehen ere abeltzaina eta gaztagileaz gain beste zeregin asko egiten dituzu negozioa aurrera ateratzeko, ezta?

Bai, abeltzain eta gaztagileaz gain, dena izan behar duzu: saltzailea, banatzailea, administratiboa... Behintzat azken honen parte bat Lurgintzaren bidez egiten dut.

Sektorearen etorkizuna nola ikusten duzu?

Azken hamarkadetan dena joan da modu konbentzional edo industrialera, baina nik etorkizuna baserri txikietan eta zuzeneko salmentan ikusten dut, ekologikoa izan edo ez. Norberak prozesu guztia maneiatzea, ahalik eta bitartekari gutxien izatea, kantitate txikiak eta kalitatezkoak ekoiztea da baserriaren etorkizuna. Bertakoa, garaikoa eta betikoa.

Ze gomendio emango zenioke baserri munduan lanean hasi nahi duen gazte bati?

Esan bezala, bertakoa, garaikoa, kantitate txikiak eta kalitatezkoak ekoiztea eta salmenta zuzenaren bidez saltzea gomendatuko nioke, behi, ahuntz, ardi nahiz baratzea landu. Inbertsio aldetik ere askoz bideragarragoa da eta kontsumitzailearen kontzientzia ere horretara doala uste dut. Horrez gain, gomendatuko nioke gauzak oso argi edukitzeko, lan sakrifikatua da, nahiz eta poztasun asko ematen dizkizun.



Aprobado el proyecto de ley de modificación de la Ley de la Cadena Alimentaria

El Consejo de Ministros ha aprobado el Proyecto de Ley por el que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria. El proyecto de ley amplía su ámbito de aplicación, generaliza los contratos por escrito, amplía la lista de nuevas prácticas comerciales desleales prohibidas y actualiza las infracciones y sanciones.

La Ley de la Cadena Alimentaria ha desempeñado, desde su promulgación, un servicio esencial en el proceso de paulatino reequilibrio de las relaciones comerciales agroalimentarias. Bajo la premisa de mejorar su eficiencia y darle un decidido impulso, el proyecto de ley aprobado hoy incluye mejoras entre las que destacan:

- **Se amplía el ámbito de aplicación espacial y material de la norma.**

En el primer caso, la ley no solo afectará a las relaciones comerciales internas, sino que se extenderá también a las de ámbito comunitario en las que participe un operador establecido en España, siempre que no aplique la legislación de otro Estado miembro. También aplicarán sus prohibiciones y sanciones en las relaciones de un operador establecido en España y otro de un tercer país.

En cuanto al ámbito material, además de los alimentos y productos alimenticios, se contemplan las materias primas y otros productos contemplados en el Anexo I del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

- **Se amplían los supuestos en los que es obligatorio hacer contratos por escrito hasta la práctica totalidad de las operaciones.**
- **Se incorporan prácticas comerciales desleales que, a día de hoy, no están recogidas en la legislación española, fruto de la trasposición de la directiva europea.** La modificación unilateral de contratos en lo que se refiere a volumen o la devolución de productos no vendidos (salvo pacto expreso) son algunos ejemplos.
- **Se incorporan nuevas infracciones o se recalifican otras para asegurar la mejor aplicación y eficacia de la norma.** Entre ellas, cabe señalar la cancelación de un pedido 30 días antes de la fecha de entrega (leve) o la obstrucción de la inspección (grave). Exigir pagos adicionales o asunción de costes sobre el precio pactado que pasa de leve a grave.
- **Se reconoce a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) como autoridad de control de lo dispuesto en la ley en el ámbito nacional.** Será, además, punto de contacto y cooperación con otras autoridades y con la Comisión Europea.



IPOD Octubre de 2020

Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS EN VERDE	0,73	5,10	6,99	599%	IPOD AGRICOLA 4,39
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,54	3,97	1,56	56%	
ACELGA	0,42	2,32	5,52	452%	
AJO	0,85	5,95	7,00	600%	
ALCACHOFA	2,99	9,98	3,34	234%	
BERENJENA	0,69	2,07	3,00	200%	
BRÓCOLI	0,40	2,85	7,13	613%	
CALABACÍN	1,12	1,73	1,54	54%	
CEBOLLA	0,21	1,38	6,57	557%	
CHAMPIÑÓN	2,20	3,68	1,67	67%	
COLIFLOR	0,55	1,70	3,09	209%	
LECHUGA	0,24	1,24	5,17	417%	
PATATA	0,12	1,19	9,92	892%	
PEPINO	0,57	1,67	2,93	193%	
PIMIENTO ROJO	0,79	2,35	2,97	197%	
PIMIENTO VERDE	0,55	2,30	4,18	318%	
REPOLLO	0,25	1,09	4,36	336%	
TOMATES DE ENSALADA	0,80	1,78	2,23	123%	
ZANAHORIA	0,40	1,25	3,13	213%	
LIMÓN	0,45	2,55	5,67	467%	
MANZANA	0,52	2,15	4,13	313%	
MELOCOTÓN	0,85	2,95	3,47	247%	
MELÓN	0,29	1,69	5,83	483%	
PERA	0,55	2,25	4,09	309%	
PLÁTANO	0,77	2,35	3,05	205%	
SANDÍA	0,24	0,85	3,54	254%	
UVA DE MESA	0,65	4,25	6,54	554%	
TERNERA 1*	3,64	16,02	4,40	340%	IPOD GANADERO 3,25
CORDERO	3,31	11,34	3,43	243%	
POLLO	0,88	2,85	3,24	224%	
CERDO	1,30	5,95	4,58	358%	
CONEJO	1,83	5,80	3,17	217%	
HUEVOS M	1,09	1,39	1,28	28%	IPOD GENERAL 4,16
LECHE VACA	0,28	0,75	2,68	168%	

* Lechuga(€/ud); Espárrago verde (€/manoj); Huevos €/docena; Ternera (kg/canal); Conejo kg/vivo; Cordero (kg/vivo de 25 kg y pascual 1*); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo €/kg vivo; Aceituna entamadas; Citricos (incluida recolección)

(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

LENGUA AZUL

Vacunación a la cabaña bovina y ovina en Hego Euskal Herria.

Antes de que se detectara a mediados de octubre un caso de lengua azul (serotipo 8) en una explotación de vacuno de Baztan, la Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Navarra estableció mediante resolución 926/2020, la vacunación obligatoria y urgente de la cabaña bovina y ovina de Navarra contra el serotipo 8 de la lengua azul y su procedimiento durante el año 2020 y 2021. Determinación tomada ante el riesgo provocado por la alta incidencia de la enfermedad detectada en explotaciones del estado francés cercanas a Navarra (concretamente seis focos en diferentes departamentos), y debido también el elevado número de vectores transmisores de la enfermedad recogidos en las trampas dispuestas al efecto, y con el fin de llegar a la máxima inmunización de la cabaña en el menor plazo posible.

Unos días más tarde se han confirmado dos casos de lengua azul (serotipo 8) en una explotación de vacuno Aia. Tras ello las Diputaciones han puesto en marcha el protocolo de actuación ante esta enfermedad. Se ve afectada todo Gipuzkoa (que también se veía afectada en parte de su territorio con el foco de Baztan), y algunas comarcas de Bizkaia. En el caso de Bizkaia aunque el protocolo de actuación ante esta enfermedad establece que la vacunación sea obligatoria en un radio de 50 km. a la redonda del foco en el que se detecta y voluntaria en el resto de zonas cercanas, la DFB ha decidido implantar la vacunación obligatoria en todo el territorio (comenzando por la zona establecida como "cordón sanitario" del foco) para garantizar la salud de la cabaña ganadera. Mientras que en Araba en un principio la vacunación comenzará por las explotaciones cercanas a Gipuzkoa y Bizkaia en una fecha aún por determinar. Las Diputaciones asumirán el coste de la vacunación.



La reforma de la PAC: buenos objetivos, medidas insuficientes

La Coordinadora Europea Vía Campesina (ECVC) crítica las posiciones del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo sobre la PAC post 2020, que no son suficientes frente los retos a los que se enfrentan los campesinos, la ciudadanía europea y el planeta. De esta manera será difícil cumplir los objetivos de la PAC y aún más los objetivos de la Comisión Europea en sus políticas y estrategias emblemáticas dentro del Pacto Verde.

Para conseguir verdaderos cambios, hacen falta instrumentos suficientes de regulación de mercado que generen unos precios que cubran los costes de una producción sana y sostenible además de una redistribución justa de las ayudas dirigidas a este modelo cuya base son los pequeños y medianos agricultores.

En particular, la posición del Parlamento no llevará a cabo un reparto más justo de las ayudas, dado que los pagos redistributivos y los topes de pagos se convierten en opcional para los Estados Miembros y retira la reducción progresiva de las ayudas para grandes explotaciones. De esa manera, las fuerzas políticas del Parlamento Europeo se preocupan más por la minoría de menos de 2% de los agricultores de la UE que serían los afectados por un tope o una reducción progresiva de ayudas.

Del mismo modo, el enfoque de los eco esquemas en "prácticas" respetuosas con el medio ambiente (en lugar de "sistemas" respetuosos con el medio ambiente) puede suponer que sean las grandes explotaciones con fuertes recursos financieros los que vía inversiones cumplan esas prácticas, mientras se excluyen a los pequeños y medianos agricultores que puedan hacer un proceso hacia la sostenibilidad y la agroecología en este periodo. La UE tiene la responsabilidad de asegurar que las subvenciones no vayan a explotaciones agrícolas que marcan la casilla de las "prácticas" ecológicas pero que mantienen un sistema de agricultura

industrial totalmente insostenible. El proceso necesario hacia la agroecología requiere medidas que afronten la raíz de los problemas. El mercado globalizado determina el modelo agrícola y es un error pensar que los eco-esquemas por si mismos puedan suponer un cambio en el modelo agrícola.

Sin embargo, observamos con satisfacción que el Parlamento ha acordado, por primera vez, incluir referencias obligatorias a la condicionalidad social. Esta es una batalla que ECVC ha estado librando desde el primer borrador de la reforma de la PAC post 2020.

El contexto en que nació esta reforma, hace más de dos años, era muy diferente, y en estos momentos, la nueva Comisión Europea ha marcado un nuevo rumbo económico, social y medioambiental a partir del Pacto Verde Europeo y las Estrategias de la Granja a la Mesa y Biodiversidad. Esta PAC no integra los objetivos de esta estrategia, no es coherente. ¿Cómo y en qué momento se van a integrar esas políticas? ¿Con qué medios? Siendo tan importantes los objetivos que plantea la Comisión Europea en sus estrategias, ¿no debiera esta Reforma haberlas incluido con los instrumentos y apoyos necesarios?

ECVC va a seguir trabajando en favor de los pequeños y medianos campesinos y un modelo de agricultura que integre los valores económicos, sociales y medioambientales en un camino claro hacia la agroecología y por unas políticas públicas que unan los objetivos con los instrumentos suficientes para lograrlos. Las estrategias y objetivos de la Comisión Europea son la confirmación de que es el modelo de agricultura sostenible y la agroecología el camino a seguir. La Comisión Europea afirma que no vale el Statu quo y a pesar del voto, ECVC, junto a sus organizaciones seguirá trabajando en el plan estratégico en cada EM para integrar esos valores.

PAC POST 2020

PARLAMENTO EUROPEO (PE)

El Parlamento Europeo votó el viernes 23 de octubre los informes de la PAC post 2020 (Planes estratégicos, OCM (Organización Común de Mercado) y el Reglamento Horizontal (reglamento sobre financiación, gestión y supervisión de la PAC). Estos son algunos puntos destacados:

- **60 % del presupuesto para pagos directos, con un mínimo de 6 % para el pago redistributivo.**
- 30% de la dotación de los pagos directos debe ir a los ecoesquemas (obligatorios para los EEMM) incluyendo el bienestar de los animales; los ecoesquemas son voluntarios para los agricultores.
- Techos de ayudas por explotación. Para la reducción del pago, los Estados miembros reducirán los pagos directos anuales a los agricultores por encima de 60.000 euros, con un tope obligatorio de 100.000 euros. Pero si se asigna más del 12% a la ayuda redistributiva, el tope debe ser voluntario. Antes de la reducción, los Estados miembros pueden deducir el 50% de los salarios relacionados con la agricultura del importe total. Para la reducción, no se cuentan para este tope ni los pagos para los jóvenes agricultores y los percibidos vía ecoesquemas.
- Pago para pequeños agricultores hasta un máximo de 1.250 euros.
- La condicionalidad social ha pasado: obliga a EEMM a aplicar sanciones si no hay respeto por los trabajadores asalariados.
- Alrededor del 35% del presupuesto de desarrollo rural asignado a medidas medioambientales y cli-

máticas. El 40% del presupuesto de las Indemnizaciones Compensatorias en Zonas Desfavorables puede ser contabilizado en este marco.

- 4% del presupuesto de pagos directos para apoyar a los jóvenes agricultores (en vez del 2% propuesto por la Comisión).
- Al menos el 30% del presupuesto para el asesoramiento agrícola, decidido por cada Estado Miembro, para la mitigación del clima y la gestión sostenible de los recursos.
- 10% de las tierras cultivables no serán cultivadas, esto en beneficio de la biodiversidad. Sólo la mitad de este objetivo recibirá apoyo a través de ecoesquemas y medidas climáticas agroambientales, la otra mitad de las tierras cultivables deben permanecer sin cultivo bajo responsabilidad de los agricultores, sin recibir más ayuda.
- Ayudas asociadas. Los eurodiputados votaron a favor de un nivel máximo del 10%+2% para la ayuda asociada voluntaria de cultivos proteínicos, con la lista de sectores elegibles que se mantendría sin cambios (quedan excluidos el ganado de lidia).

ENFOQUE GENERAL DEL CONSEJO

Los ministros de Agricultura de la UE acordaron el miércoles 21 de octubre su posición negociadora (enfoque general) sobre el paquete de reformas de la Política Agrícola Común (PAC) para después de 2020.

Algunos puntos destacados:

- Un 20% de la dotación de pagos directos para los ecoesquemas. Una fase piloto inicial de dos años permitiría redistribuir los fondos no utilizados hacia "objetivos medioambientales y climáticos específicos" en caso de que haya una baja participación



de los agricultores en el ecoesquema. Ejemplos de ecoesquemas: la agricultura de precisión, la agrosilvicultura y la agricultura orgánica, pero los Estados miembros tendrían libertad para diseñar sus propios instrumentos según sus necesidades específicas.

- Tope voluntario a 100.000 euros con un mecanismo voluntario para reducir los pagos directos más allá de 60.000 euros.
- Ayuda asociada voluntaria al 13% + 2% (cultivos proteínicos).
- 30% del presupuesto de desarrollo rural para acciones ambientales y climáticas (se puede incluir el presupuesto para las ayudas a zonas desfavorecidas). Si los Estados miembros gastan más del 30%, la cantidad excedente podría contabilizarse en el 20% para el ecoesquema en el pilar 2, reduciendo así el monto asignado a los ecoesquemas.
- Un umbral de 10 ha para las tierras cultivables en las GAEC 9 cuando se incluyan ciertos usos productivos (cultivos intermedios o cultivos fijadores de nitrógeno, cultivados sin productos fitosanitarios).
- En cuanto a los derechos de plantación de viñedos, los ministros acordaron que el sistema de autorizaciones para las plantaciones de viñedos se aplicará desde el 1 de enero de 2016 hasta el 31 de diciembre de 2040 "con una verificación a mitad de período hasta que la Comisión se encargue de evaluar el funcionamiento del programa y, si es necesario, de hacer propuestas".

Las negociaciones continuarán en el diálogo a tres bandas (entre la Comisión, el Parlamento Europeo y el Consejo). Estas negociaciones deberían comenzar en noviembre y terminar alrededor de la primavera de 2021.



Argazkiak: Red de Espacios Test Agrarios

HAZTEGIA, FUTURO ESPACIO TEST AGRARIO

Haztegia es un nuevo proyecto que se está germinando en Lea-Artibai y Durangaldea, impulsada por las dos asociaciones de desarrollo rural de ambas comarcas y dirigido a nuevas incorporaciones a huerta ecológica, sin orígenes agrarios directos.

Haztegia es la primera iniciativa basada en la guía metodológica para la creación de espacios test agrarios RETA en la Comunidad Autónoma Vasca, y que pretende fomentar nuevas incorporaciones al cultivo de huerta ecológica. A nivel de Euskal Herria, en Izura-Azme (Nafarroa Behera), está Trebatu, un espacio test agrario basado en la misma metodología, en el que se prevé incorporar uno o dos testers en ovino o caprino, con la opción de elaboración lácteos en la misma finca.

Los espacios test agrarios son programas de facilitación de las incorporaciones progresivas a la actividad agraria; son herramientas nuevas en el estado español, que cuenta con diez proyectos en proceso (de los cuales ocho se encuentran en Cataluña), y con una tradición más arraigada en Francia, ya que el primer espacio test agrario se creó en 2006, y la Red de Espacios Test Agrarios franceses es de 2012. Hoy en día Francia cuenta con 50 espacios test agrarios y otros muchos más en proceso.

■ Características de los espacios test agrarios



En la guía *Metodología para la creación de espacios test agrarios* se define a dichos espacios como "un programa de facilitación de los procesos progresivos de instalación de nuevos agentes al sector agrario, coordinado mediante una gobernanza estructurada y consensuada con todos los agentes implicados". Y añade que "se estructura con un soporte legal, un soporte físico y un soporte integral, que aseguran la realización del test de actividad por parte del tester".

Al fin y al cabo, es dar la oportunidad de testear con un soporte de carácter físico (referente a maquinaria o finca, por ejemplo), otro de carácter integral (formación, acompañamiento y asesoramiento) y otro soporte que aborda temas legales.

Si alguna de las personas que nos está leyendo identifica alguna finca en Lea-Artibai o Durangaldea para un proyecto de huertas en ecológico, que se ponga en contacto con las asociaciones de desarrollo rural



Los procesos arrancan con la creación de un Grupo Motor que estructura la gobernanza a partir de la implicación de actores clave y colaboradores. En caso de Haztegia, el Grupo Motor está formado por EHNE, ENBA, HAZI, ENEEK, Lorra, Diputación Foral de Bizkaia, Escuela Agraria Derio, distintas asociaciones para desarrollo rural y varios ayuntamientos. "Una parte muy importante del proyecto es que un programa tiene que complementar lo que ya existe; nace de una necesidad, pero no tiene porque ser incompatible, por ejemplo, con las becas que ya tiene Hazi, con la formación dual o con el programa GazteNek", ha subrayado Neus Monllor, consultora agrosocial que trabaja como asesora técnica en este proyecto. Esa es la función de la gobernanza, que viene a coordinar, administrar y articular las diversas tareas del espacio test agrario.

■ Buscando una finca

En este momento, el grupo motor de Haztegia está totalmente inmerso en el proceso de definición y articulación del Plan de Acción. "Esperamos tener un borrador para finales de año que nos permita ir tomando decisiones en relación a la estructuración del espacio test agrario", ha aclarado Monllor. En ese plan se definirán el soporte físico, el integral y el legal, y se detallará un plan económico-financiero del proyecto.

Para poder ofrecer un soporte físico con todas las garantías, el grupo motor está buscando las mejores fincas disponibles. "Si alguna de las personas que nos está leyendo identifica alguna finca en Lea-Artibai o Durangaldea para un proyecto de huertas en ecológico, que se ponga en contacto con las asociaciones de desarrollo rural", ha añadido Neus Monllor.



■ Cobertura legal

En cuanto al soporte legal, el reto principal que hay en nuestro territorio es articular los mecanismos legales para la cobertura legal de la persona emprendedora. En Francia existe el contrato CAPE que facilita estos procesos de incorporación progresiva a actividad empresarial. "La idea es que vaya habiendo una progresividad en la generación de la autonomía, y que la persona emprendedora pueda testear su modelo agrario antes de crear su empresa. Para que eso sea posible, hay que encontrar la fórmula que acoja a esa persona emprendedora y le dé cobertura legal antes de que se anime a dar el paso a darse de alta en el agro", ha explicado la técnica.

■ Cambio de modelo

La creación de estos programas se debe a que está habiendo un cambio en los modelos de incorporación al sector, porque tradicionalmente las explotaciones se trasladaban dentro de la familia y el proceso de experimentación ya se daba dentro de la misma. Pero desde hace unos años, el perfil de las incorporaciones está más vinculado a personas que no son del sector, y se generan nuevas necesidades. Haztegia viene a dar respuesta a las necesidades propias de Bizkaia. Según los datos ofrecidos por Lorra, en Bizkaia solo el 10% de las personas titulares de explotaciones son menores de 40 años y la media está en 60 años.

■ Innovación social

Muchos de los procesos de incorporación a los espacios test agrarios se basan en enfoques de innovación social; la mayor parte de las experiencias de estos espacios basan sus modelos en el enfoque agroecológico y en sistemas agroalimentarios locales, con producción sostenible, la venta directa o la elaboración de producto agroecológico, entre otros.

La idea es que vaya habiendo una progresividad en la generación de la autonomía, y que la persona emprendedora pueda testear su modelo agrario antes de crear su empresa. Para que eso sea posible, hay que encontrar la fórmula que acoja a esa persona emprendedora y le dé cobertura legal antes de que se anime a dar el paso a darse de alta en el agro





Lurrama 2020. Tematika

Biharko mundua, gaurko hautua

J oan den primaderan, Lurrama ari ginelarik prestatzen, kolpez antolaketa gelditu behar izan dugu. Geroztik, osagarri egoera hobetzen da eta txartzan, eta etengabe gure hitzordua mantentzeko egokitu behar dugu. Errezeta guzia berrikusi dugu, eta azkenean ere aktualitateari segitzeko, gure tematika aldatu dugu.

Pandemiaren hastapenetik, pertsonalitate ainitz (zientzialari, ekonomista, mediku, ekologista, hautetsi, militante...) egoeraren irakurketa politikoa egiten entzun ditugu, krisiaren ondorioak atera ditzagun sustatuz, biharko mundua lehenengoa baino hobea izateko.

Lurrama egiten dugunon artean, uste dugu horiek bezala, pandemia eta geroztik munduak ezagutzen duen bloklata, gure bizitzeko manerak eta bizidunekin dugun harremanen ondorioa dela.

Ados gira ere errateko herrialde aberatsek aukeratu duten modelo ekonomiko kapitalistak hondamendira eramaten gaituela. Sistema horrek gaur arte sekulan ezagutu ez genituen desberdintasunak sortzen ditu (aberratsen %1ek, pobreen %90en ontasunak eduki-

tzen dituzte, eta aberetsenen % 10ek berotegi efektuen gasen erdia baino gehiago produzitzen dute, Oxfam erakunderaren estatistiken arabera). Sistema horretan minoritate baten interesek gehiengoarena baino inportantzia gehiago dute, etengabeko hazkundearen preso gira, gure demokrazia ahultzen da, gure gizartea desorekatzen da, eta ekosistema suntsitzen da lurraz baliatuz eta pobretuz.

Sistema hau hatsantua da, laguntza publikoeri esker dirauen laborantza modelo intentsibo eta industrial bezala. Gaurko egoera sanitarioa ulertzen dugu alerta bat bezala, krisi larriagoak heldu direla abisu bat.

Gaurko modelo ezin du jarraitu, gaurko modelo ez du jarraitu behar. Gero ta gehiago iraun, gero ta latzagoak izanen dira ondorioak.

Xantza hau har dezagun gure mundua berriz pentsatzeko eta gaurko hautuek biharko mundua marraz dezaten.

DOMINIQUE BOURG, AURTENGO EDIZIOAREN GAZAITA



Dominique Bourg, filosofo frantses-suitzarra da, Lausanneko unibertsitateko ohorezko erakasle, ingurumen arloko gaietaz aditua. 2018 arte, Nicolas Hulot-aren fundazioko lehendakaria izan da. Covid 19ko krisiaren denboran, lehentari bat izan da ingurumena eta osasunaren arteko lotura plazaratu duena. Kolektibo batekin, « Pour un retour sur terre – Lurrara itzultze baten alde » 35 proposamen argitaratu ditu.

Bere diskurtso ekologistak dei egin gaitu eta jakin nahi izan dugu nola ikusten zuen laborantza geroan, eta bere ustez aldaketak nundik etorriko diren, gainetik ala beheetik?

2020ko gazaita gure artean izanen da bideo baten bidez, zibilizazio berri baten norabidea nola ikusten duen erranen digu. Bere gogoeta argiak, pedagogikoak eta zinezkoak ez gaituzte hotz uzten ahal.

Nahiz eta krisiarengatik fisikoki gurekin ez den izaten ahal (Lausannen bizi baita, itxialdi bat behar luke etxeratzeko berriz), Lurrama berezi horri bere hausnarretak eta ekarpenak eman nahi dizkio eta horregatik, gure gazaita izaita kartsuki onartu du.

Covid-19 a oharra presentzial eran ezin badira mantendu, ahaletan egingo direla bideo konferentzia bidez lantzeko

Filma eta hitzaldien programa:

AZAROAREN 12AN,
Garaziko Vauban zinegelan, 8:30etan

2040, Damon Gameau, 1.32mn jatorrizko bertsioa

Damien Gameau, dokumentalen egile australiarra gure haurren geroari buruz kezkatzen da: zer izan liteke haien geroa 2040an hezkuntza, energia eta elikadurarentzat diren aterabideak aplikatzen bagenu? Munduan zehar ibiliz, aurkiberri konkretuak eta aditu batzuen lekukotasunak baliatuz, planeta salbatzeko gerora bidaiarazten gaitu. Bidai inizatiko eta ludiko hau belaunaldi berrieri deialdia da, haien zortea eskuetan har dezaten.

Filmaren ondotik, EHLGko Beñat Molimosekin eta Txetx Etcheverryrekin solastatzea proposatzen dugu.

AZAROAREN 13AN,
Itsasu, Sanokí gelan, 8:30etan

Hazitik azitara: Nolako Ipar Euskal Herria 2050ean?

Laborantza lurretarik norbanakoen azitarainoko elikadura sistemari buruzko prospektiba lan bat aurkeztuko da. Ipar Euskal Herriko biztanleriaren elikadura beharretan oinarriturik laborantza ekoizpenen berlokalizazioa eta horretarako beharrezkoak diren lur eremuari begira dauzkagun aukerak eta mugak aztertuko dira. Laborantza, elikadura eta lurren kudeaketaren arteko loturari buruzko zenbaki eta datuak emanen dira, lurralde honetan oraino idekitzeko den eztabaidaren oinarri gisa.

EHLGk proposaturiko konferentzia, Patxi Iriart eta Maryse Cache-naut-ek presentaturik, Euskal Herriko elkargoko hautetsien presentziarekin: Martine Bisautia Euskal Herriko Elkargoko lehendakari ordea, transizio ekologiko eta energetikoaren arduraduna, Bruno Carrère lehendakari ordea, lurraldearen antolaketaren arduraduna, eta Isabelle Pargade lehendakari ordea, laborantza eta elikaduraren arduraduna.

AZAROAREN 14AN, HITZALDIAK MIARRITZEKO CASINOAN

10:30tan: Dominique Bourg, edizioaren gazaitaren bideo konferentzia

11etan: «Mikroben eragina laborantza, elikadura eta gure osagarrian», Marc-André Sélosse, eta ondotik bere liburuen izenpetzea



Marc André Sélosse, Frantziako Natura Historioaren museoko erakasle da, biologista, botanikan eta mikrobetan aditua. Landareen sustraiak eta lurreko onddoen arteko sinbiosia aztertzen du, eta lurraren mikrobiologiaren nazioarteko aditu bat da. Laborantza industrialak eragiten duen lurren ibilmolde eta elikaduraren arazoak aztertzen ditu ere bai. Idatzi berri ditu bi liburu publiko zabalak hunkitzeko: "Jamais seul : Ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations" 2017an eta "Les goûts et les couleurs du monde" 2019an. Pedagogo ona, kronika bat animatzen du asteazkenero France Inter irrartian «la chronique du vivant». Lurraman konferentzia bat emanen du, 8888 izenekoa, mikrobak landareen bizian, lurren biologia eta gizonen biziaren arteko loturak azalduko ditu.

14:30tan : «BIHARKO ELIKADURAREN SEGURTASUNA BERMATU» Aurélie Trouvé eta Nicolas Girod

2020ko apirilan, pertsonalitate desberdinek (besteak beste Dominique Bourg, gure gazaitak) Didier Guillaume, orduko laborantza ministroari, gutun bat helarazi diote biztanleen elikaduraren segurtasuna segidan eta epe luzean bermatzeko beharra aldarrikatzeko. Ekoizpen anitzeko eremu osoaren orekatzeko gisan, herritarrekin solastatzea proposatzen zuten. Aurélie Trouvé eta Nicolas Girod-entzat, herrialde bateko elikaduraren burujabetza da hazitik azitara bere elikadura nolakoa izanen den erabakitzea da, munduko beste laborantzeri kalterik egin gabe. Haien zat beraz, elikaduraren burujabetza, herrikoa izanen da! Zergatik erranen digute Lurraman.



Aurélie Trouvé 2006tik 2012ra, Attac France adarreko lehendakaria izan da, eta gaurregun, erakundearen boz eramailea da. Ingeniari, zientzi ekonomiko doktore, konferentzia irakasle da Agro Paristech eskolan. 2020ko maiatzean, ATTACek « Plan de sortie de crise » manifestua izenpetzen du, segurtasun sanitarioa, demokrazia eta funtsezko eskubideak beratu dituzten 34 proposamen eginez. Nicolas Girod-ekin, berlokalizazioa eta elikaduraren burujabetza aipatuko ditu.



Nicolas Girod: Jura departamenduan, Comté esne ekoizlea da, 2019an Confédération Paysanne sindikataren burua bilakatzen da, Laurent Pinatel ondotik. Bere anaiarekin GAEC batean, 70 hektaretan, 40 behi esnadun dituzte. Confédération Paysanneko bozeramailea izan aintzin, Elikaduraren bilkura orokorrak segitu zituen, sindikatuko idazkari nagusi bezala.



Bixente Ozafrain laborari gaztea

Bixente Ozafrain laborari gazteak Anhaize (Benafarroa) herrian du etxaldea. Burrasoekin lan egiten du herriko auzo gorenean. Pentze guti eta maldatsuak dituzte eta esnetako ardiekin Ossau Irati gasna ekoizten dute.

Anhaizeko Ontzorie auzoan den Xokoa etxaldean instalatua zira...

Bai, duela 9 urte instalatu nintzen sortetxean, Anhaize Ontzorieko Xokoa. Aita eta ama ere laborantxatik bizi dira, hiruek lan egiten dugu ardi troparekin, esnea gasnatuz. Ni instalatzean, gasnen ontzeko leku berria egin ginuen lanaren erretzeko eta ardi tropa 30 buruz emendatu ginuen.

Nola lan egiten duzue?

Orotarat 300 ardi baditugu, buru gorri arrazakoak, 23 hektara pentzerekin. Azaro erditik goiti erditzen dira gehienak eta ekainaren 20a arte jeizten ditugu. Urte guziz hazkuntzaren erdia erosten diogu Aldudeko laborari bati, 20 bat bildots, genetika hobetzeko esne kantitatean. Bi urtetan erdiarazten ditugu ardiak eta neguan antxuak bazkaz (pentsioan) ditugu Anhaizeko etxalde batean. Apirilaren 20an, troparen parte bar borturart igortzen dugu, jeizten ditugunak aldiz ekainaren 20an. Urriaren 15ean jausten ditugu menditik baina aurtentzen irailaren 25ean berak jautsi dira, mendia biziki idorra baitzen.

Ardi gasna nun saltzen duzue?

Parte bat etxetik, azoka batzuek egiten ditugu ere eta Bokale ta Bidarteko

merkatuak. Azken hauek ibiakoitz goizetan dira. Tenorez izaiteko bi merkatuetan (ordu bat bide bada), lasterka ari gira bainan merkatu horiek inportantak dira guretako. Gure gasna Ossau-Irati sormarka eta Idoki markapean dago.

Etxalde maldatsua da zuena...

Maldak badira bai dudarik gabe! Etxaldea 580 metretan da eta bazterrak frango zutak dira, goratasuna baino gehiago maldak dizkigu trabak sortzen. Gure lurren erdian baizik ez gira pasatzen ahal makinekin. Makina bereziak eta garestiak dira. Ainitz lan eskuz egiten ditugu ere. Denbora eta tresnen prezioaz gain, maldak irriskugarriak dira, ez da nola nahi eta noiz nahi sartzen ahal pentzetan, ainitzez gehiago kasu egin behar da, arrangura gehiago da.

Ez ditaike errex zerbait eraiki behar delarik ere...

Bai, maldak eragin haundia badu eraikin bat egin nahi delarik. Trabak badira eta garestiago ateratzen da. Adibidez, gure etxean gasnaren ontzeko lekua piloti gainean egin behar izan dugu. Maldaren gatik, 20 000 euroko gainkostua ukan dugu, ikaragarria da bainan ez ginuen hauturik. Gure eskualdean maldak badira, ez da sekulan aldatuko, ditugun lur

bakarrak garbitzen segitzen dugu, sobera gutti baititugu zikintzen uzteko. Alta erreparoa ttipitzen ari da etxe guzietan eta eskuzko lanen egiteko jendea behar da. Gure etxean iratzeak eskuz egiten ditugu, epaita eta biltzea, bainan ez dakit noiz arte. Geroari buruz, zerbait pentsatu beharko da maldetan egiten diren lanen laguntzeko.

// Goratasunak baino traba gehiago sortzen du maldak //

Zure auzoan, laborantza bada on, nola ikusten duzu geroa?

Ontzorie leku nekosa, zaila, da bainan mementoan etxe guzietan segida bada, gazteak plantatzen dira. Leku nekosetan iduritzen zait segida badela, jendea gehiago atxikia dela etxaldeari. Mendiarekin lan egitea inportanta da gurea bezalako etxaldeendako. Iparraldeko mendieri so egiten bazaie orokorrean, gero eta laborari gutiago da. Gure sistiman, mendia beharrezkoa dugu, mendia hor berean dugu eta ez baliatzea zentzu gabekoa litaike guretako.

Malda kondutan hartzeko lana eramane dute EHLG eta ELBk

Iparraldeko etxalde gehienetan eremu maldatsuak badira. Zelaian baino garestiago da holako eremuetan lan egitea. EHLG eta ELBk gainkostu horiek kalkulatu dituzte eta laguntza proposamenak luzatu dituzte ondoko PAC-erako.

Hilabete luzeko lana publikoki aurkeztua izan da urriaren 27an Donazaharren, mendiko erakundeetako eragile ezberdinekin. Maldaren problematika, ELB sindikatuaren arranguretan da aspalditik. Duela hiru urte, sateliteko aplikazioak sortzen dituen enpresa batekin lan egiten hasi ziren ELB eta Euskal Herriko Laborantza Ganbara elkarteak, Akitania Berriko Kontseiluaren diru laguntzeri esker. Logiziel edo software bat sortu zuten Ipar Euskal Herriko etxalde guzietako pentzeen malda neurtzeko. PAC deklarazioetan diren eremuak eta topografiako datu batzuek nahasiz, logizielak etxalde bakoitzeko eremuetan altura eta malda emaitzen ahal ditu (besteak beste).

Ondotik, laborari eta teknikariz osatu talde bat ibili da pentze desberdinetan, malda kategoriatan nola lan egiten den definitzeko: traktore normal batekin, edo mendiko makina bereziekin, edo eskuz. Ondorioz belar edo iratzeak biltzeko lanaren kostua kalkulatu dute, kondutan harturik materialaren kostua eta jendeak pasatzen duen denbora.

« Kalkuluek erakusten dute malda haundiko pentze batean, zelaieko pentze batean baino hiru aldiz gehiago kostatzen dela belarraren moztea eta biltzea. Hots, 700 euroz gora gehiago kostatzen da hektara bakoitz », azpimarratu du Frantxua Mocho, ELBko mendi taldeko kidea. « Materiala berezia behar da eremu maldatsuetan, bainan ere ainitzez denbora gehiago behar da lanaren egiteko », gehitu du Baigorriko laborariak. ELB eta EHLGren ustez, maldak %35a (20º) gainditzen duelarik, mendiko makina bereziak behar dira.

Gaurregun diren Europako diru laguntzetan, maldaren gaia ez da kondutan hartua Frantziari doakionez. Mendiko laguntzaren eskuratzeko, eremuek %15ko malda gainditzea aski dute (hegoaldean ez bezala). Ondorioz ez dira desberdintzen pentze errexak eta leku zailak zituzten etxaldeak. Pentze eta larre maldatsuak garbi atxikitzea erronka haundia da alta. « Etxaldeetan, jende beti eta gutiago da eta ez da aski denborarik lan guzian egiteko. Denbora ainitz galdegiten duen lana, adibidez malda batzutan lan egitea, utziko da pixkanaka pixkanaka, zinezko laguntzarik ez bada bederen. Eta ondorioz paisaiak zikinduko dira, sasia garatuko da, suteak lotzeko irrisiku gehiago izanen da ere », aztertzen du Jean-Paul Duhalde, ELBko bozeramaileak.

Europako laborantza politikaren erreforma negoziatzen delako orain, ELB eta EHLGk diru laguntza proposamenak egiten dituzte malda kondutan hartzeko. Bigarren pilarreko aukeretan sartzen ahal dira neurri hauek. Bat pentzeetako lanari lotua da, belarra moztu eta bildu ahal izaiteko 200 eta 960 euro arteko laguntzak proposatzen dituzte bi egiturek, malda heinaren arabera. Larreetan, iratzearen mozteko edota biltzeko litaizke laguntzak, 155 eta 575 euro artean, lana makinaz ala eskuz egiten denaren arabera.

Akitania Berriko Kontseiluak baieztatu du neurri horiek sartzen ahal direla PACeko bigarren pilarrean. Aldiz diru ahalen arabera finkatuko dira laguntzaren mailak. Oraindik ez da jakina zer posibilitate izanen den eta beraz ELB eta EHLGk proposatzen dituzten mailak onartuko diren.

Más allá de la política de Bolsonaro, es el contenido mismo del acuerdo UE-Mercosur lo que promete una catástrofe ambiental

Las conclusiones de la Comisión de Expertos encargada de evaluar los impactos ecológicos del proyecto de acuerdo comercial entre la UE y los países del bloque Mercosur (Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay) son en efecto definitivas: más allá de la política de Jair Bolsonaro, es la propia naturaleza del proyecto de acuerdo que tiene como objetivo promover las exportaciones de carne del Mercosur a cambio de automóviles, máquinas y productos químicos europeos, sin ninguna obligación medioambiental, la que provocará un desastre para el clima y la biodiversidad.

Los países europeos ya son responsables de más de un tercio de la deforestación mundial vinculada al comercio de productos agrícolas. Como resultado del aumento de la producción de carne de vacuno planificada solo en el acuerdo, la deforestación en el Mercosur podría aumentar al menos un 25% por año durante los próximos seis años. De hecho, la cifra del 5% propuesta por la Comisión sólo tiene en cuenta la superficie de deforestación necesaria para producir las piezas nobles de la canal (exportado a Europa) y no el animal completo.

Y a pesar de la prohibición de la UE sobre el 27% de los 190 ingredientes activos autorizados en Brasil, el acuerdo facilitará aún más la entrada en el mercado europeo de productos agrícolas tratados con estos pesticidas prohibidos. Si un acuerdo comercial va a surgir entre estas dos regiones del mundo, debe repensarse y construirse sobre bases completamente diferentes, compatible con el Pacto Verde Europeo y los problemas globales. En particular, la reducción de las barreras comerciales debe estar estrictamente condicionada al cumplimiento de una serie de criterios estrictos de salud y medio ambiente. Y deben eliminarse todas las disposiciones que puedan llevar a debilitar las normas existentes o en desarrollo.



01 Deforestación y biodiversidad:

La principal cifra que se presenta en el resumen se refiere a una aceleración de la deforestación del 5% anual durante 6 años, debido al único aumento de las exportaciones de carne vacuna generado por el Acuerdo. Esta aceleración ya sería un desastre para el clima y la biodiversidad, pero la realidad podría ser aún más grave como hemos explicado anteriormente. El informe estima que el incremento de las exportaciones de carne vacuna que genera el acuerdo es de 53.000 toneladas anuales y especifica que también hay una estimación alta de 98.000 toneladas pero que no logra consenso dentro de la Comisión. Según el supuesto de bajo consenso, esto representa un aumento en el área de producción de alrededor de 3,6 millones de hectáreas. Pero el informe también especifica que la carne exportada será principalmente solomillo, junto con otras piezas denominadas "nobles", que representan el 19,5% de una canal típica de vacuno joven del Mercosur, y que el resto de la carne producida se valorará en otros mercados en auge, en particular China. Teniendo en cuenta el área total utilizada para producir las cabezas de ganado necesarias para la producción de las 53.000 toneladas adicionales de carne de vacuno exportadas a la UE, la aceleración de la deforestación asciende al 25% anual durante 6 años. Nótese que esta estimación solo tiene en cuenta la deforestación producida para los pastos necesarios para las producciones mencionadas y no toma en cuenta las áreas adicionales de cultivos utilizados para alimentar el ganado. En otras palabras, la deforestación vinculada a la soja no está presente en los cálculos.



02 Clima y emisiones de gases de efecto invernadero

Las emisiones estimadas a partir de los datos del estudio de impacto encargado por la Comisión Europea se sitúan entre 4,7 y 6,8 millones de toneladas de CO2 equivalente en función del escenario de evaluación. Pero la Comisión recuerda que este estudio no tiene en cuenta el transporte de mercancías ni la deforestación. La deforestación provocada por el mero aumento de las exportaciones de carne generaría un impacto climático, que está más allá de las cifras citadas anteriormente. Al igual que con el porcentaje de deforestación que se prevé en la cuestión de las emisiones la Comisión solo ha previsto el impacto generado por la parte de la canal que se exportaría (sobre todo piezas nobles) sin tener en cuenta las canales completas.



3 Estándares de salud divergentes

Se especifica claramente que los productos que ingresan a la UE no estarán obligados a cumplir con los estándares de producción de la UE, sino solo con las reglas existentes para productos importados (estándares de importación). Por ejemplo, con respecto a Brasil, el informe menciona normas divergentes sobre la harina de animales, los antibióticos utilizados como promotores del crecimiento o el bienestar de los animales pero también en lo que respecta a plaguicidas: el 27% de los 190 ingredientes activos autorizados en Brasil están prohibidos en la UE y, sobre todo, los límites máximos de residuos suelen ser mucho más altos en Brasil.

4 Riesgo de debilitamiento de los estándares europeos

El informe señala en varias ocasiones que este acuerdo como tal no modifica las disposiciones sanitarias de los países, pero que las disposiciones que contiene corren el riesgo de debilitar los estándares ambientales y de salud. Observa en particular que el reconocimiento del principio de precaución sigue siendo incompleto, lo que refleja ambigüedades de ambas partes en cuanto a su aplicabilidad y que las condiciones previstas para invocarlo son, en última instancia, más restrictivas que en el derecho de la OMC.

5 Controles sanitarios insuficientes que podrían reducirse aún más

El informe enumera las fallas y deficiencias en los controles sanitarios identificadas por las autoridades europeas o americanas en varios países del Mercosur. Sin embargo, las medidas para simplificar y aligerar los controles también están previstas en el acuerdo, a pesar de los repetidos escándalos de salud que han sacudido particularmente a Brasil.



GURE PLATERA GURE AUKERA

*eskola jantokiek beraien
hornitzaileak aukeratzeko
eskubidearen alde.*

SE PUEDEN GARANTIZAR COMEDORES ESCOLARES SEGUROS EN ÉPOCA COVID

Los comedores son necesarios en nuestras escuelas, incluso en la época COVID. Con la colaboración de expertos y expertas la iniciativa "GURE PLATERA GURE AUKERA" ha elaborado el informe «Preservar y promover las cocinas y los comedores escolares en tiempos de COVID». En el informe ofrece pautas para poder garantizar el comedor escolar en esta época de crisis sanitaria. En este artículo realizamos un resumen de dicho informe, el documento completo se puede consultar en <https://bit.ly/2FqMEMc>



EL DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN SANA Y SOSTENIBLE

La situación actual ha marcado un antes y un después en nuestras vidas. El orden de prioridades que teníamos ha sido tocado y hundido. Nos acostamos un día de opulencia y nos despertamos al día siguiente con la duda de si tendríamos comida en el supermercado. Los centros escolares han permanecido cerrados y el alumnado ha continuado sus estudios desde casa. Se le ha privado del comedor y del menú escolar. El profesorado se ha visto obligado a adaptarse en tiempo récord a nuevos métodos de enseñanza no presenciales a través de las nuevas tecnologías. Y las familias se han visto abocadas a realizar las tareas de educar y alimentar a sus hijas e hijos a la vez que realizaban sus funciones laborales. Ha sido una situación de shock, de la que hemos aprendido mucho. Para empezar, que no puede volver a repetirse. En función de la evolución de la pandemia, este curso escolar se podría reducir la presencia del alumnado en las escuelas o, incluso, estas se podrían volver a cerrar, pero las cocinas, no!, las cocinas de las escuelas públicas pueden y deben garantizar el acceso a la alimentación saludable y sostenible en etapa escolar. En estos momentos, urge abordar el servicio de comedor como un derecho, garantizando la misma calidad en todos los centros escolares públicos. La ONU ha reconocido el Derecho a la Alimentación Adecuada (DAA) como el derecho a tener acceso, individual o colectivamente, de manera regular y permanente a una alimentación adecuada y suficiente; y a los medios necesarios para producirla de manera que se corresponda con las tradiciones culturales de cada población y que garantice una vida, tanto física como psíquicamente, satisfactoria y digna. En cualquier situación debemos respetar el derecho a la alimentación infantojuvenil para garantizar un desarrollo físico y psíquico adecuado. También debemos respetar el derecho a la conciliación familiar y laboral.

Mientras hace 20 años había 10.000 comensales en los comedores escolares, hoy en día ya son 90.000 quienes utilizan el comedor escolar. Este cambio en la unidad familiar ha supuesto que se unan el derecho a la alimentación del alumnado con el derecho a la conciliación familiar laboral de la persona adulta.

Detrás del número de comensales, los turnos, los ratios, la cuota de las familias y toda la normativa que regula los comedores escolares están las personas que trabajan en ellos, la inmensa mayoría mujeres: cocineras, monitoras, personal de office. En la actualidad, el personal de comedores de los centros educativos de la CAV está formado por dos tipos de colectivos: trabajadoras de la Consejería de Educación y trabajadoras contratadas por las

empresas. Se trata de un sector totalmente feminizado, con contratos parciales y eventuales, y en su mayoría subcontratado. El comedor es un espacio educativo más del centro, y no un mero servicio de alimentación y vigilancia del alumnado. Por tanto, las trabajadoras de los comedores escolares son educadoras y deben tener unas condiciones laborales que así lo aseguren, dependiendo del Departamento de Educación como hasta ahora. El comedor escolar debe ser parte del proyecto educativo del centro, documento que debe contar con la participación de toda la comunidad educativa. Todos los centros deben contar con comisiones de comedor, en las que participará toda la comunidad educativa.

PROPUESTAS PARA PRESERVAR LOS COMEDORES ESCOLARES EN TIEMPOS DE COVID

• ORGANIZAR UN SERVICIO DE COCINA Y UN COMEDOR SEGUROS

El Plan de Infraestructuras Educativas 2019-23 del Departamento de Educación del Gobierno Vasco explica que «en los últimos años se valora cada vez más entre las familias que la comida escolar esté preparada en la propia escuela». Por ello, dicho plan recoge la construcción de cocinas en varios centros escolares. Todos los centros educativos deben contar con cocinas in situ gestionadas por la Administración, ya que es la opción que mayor calidad ofrece y la que mejor se adapta a las necesidades de cada centro. Son las personas y no los alimentos las fuentes de posibles contagios. «Las experiencias de anteriores brotes de coronavirus afines, como el coronavirus causante del síndrome respiratorio agudo grave (SARS-CoV) o el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV), indican que no se produjo transmisión a través del consumo de alimentos. Actualmente no hay pruebas que sugieran que este coronavirus sea diferente en ese sentido», explica Marga Hugas, científica jefa de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas en inglés).

No obstante, el comedor es un espacio sensible del centro escolar ya que el alumnado no lleva mascarilla mientras está comiendo. Tal como se puede ver en la siguiente tabla, la ventilación y la ocupación del espacio son relevantes en la transmisión del virus.

Lo más importante son las personas como vectores de contagio, por lo tanto, ventilación, distancia, mascarilla e higiene son los principales principios que aplicar. Lavarse las manos es la barrera más eficaz contra las infecciones. Ello se puede conseguir correctamente con jabón convencional y agua caliente del grifo. Los geles hidroalcohólicos pueden utilizarse como complemento, pero no deben sus-

tituir al lavado de manos. Los virus están cubiertos por una capa de grasa, por lo que el detergente convencional con agua caliente a 45°, para no quemarnos las manos, es una medida eficaz.

• AUMENTAR EL NÚMERO DE TURNOS

Cuando no se puedan mantener las distancias de seguridad con los turnos habituales que tiene el centro, se aumentará el número de turnos. Hay que tener en cuenta que siempre hay que desinfectar el espacio entre un turno y otro, y que esta opción exigirá aumentar el número de monitoras y monitores con los que cuenta el centro. En cualquier caso, hay que garantizar que el alumnado cuenta con el tiempo suficiente para comer.

• COMER EN EL AULA

Para evitar mezclar grupos en el comedor y mantener los grupos "burbuja", una buena opción es comer en el aula. En este caso será necesario limpiar, desinfectar y ventilar el aula después de la comida, con las correspondientes medidas de seguridad reguladas desde Sanidad. Antes de la COVID algunas escuelas de Cataluña ya utilizaban el aula como un espacio de comedor más, principalmente para el alumnado de 2 a 6 años.

• LOS RIESGOS DE LA JORNADA CONTINUA

La jornada continua implica retrasar el horario de la comida para realizarla en casa. Este horario es contrario al buen desarrollo del alumnado. Retrasar el horario supone que el alumnado coma alimentos de mala calidad para paliar el hambre (normalmente bollería industrial y/o bocadillos, poca fruta o frutos secos). Comer tarde no favorece unos biorritmos saludables y afecta al sueño. En muchos casos existen alumnos transportados que con jornadas de 8h a 14:30h y transporte escolar pueden llegar a la comida principal en casa a las 15:30h. En caso de jornada continua, esta debería incluir el servicio de comedor, ya que el menú escolar garantiza la ingesta de alimentos básicos como las verduras y la fruta, poco presentes en la mayoría de los menús no escolares de infantojuvenil. En Cataluña el cambio a jornada intensiva de los institutos significó el cierre del servicio de comedor con cocina in situ en un 90% de los centros, que fue sustituido por un servicio de cantina. El alumnado pasó de ser usuario de comedor a ser cliente de bar, sin educadoras o monitoras para acompañar en el tiempo de la comida, con un menú poco saludable y sin becas.

• COCINAS ABIERTAS SÍ O SÍ

En contextos como el actual, es importante poner en valor recursos públicos existentes como las cocinas de las escuelas públicas. Las cocinas estarán abiertas y preparadas con personal, equipos de co-

cina y alimentos para ofrecer menús desde el primer día establecido en el calendario escolar. Los gobiernos y las administraciones públicas, como titulares de obligación, deben garantizar el funcionamiento del servicio y la calidad de este; así como proporcionar los presupuestos necesarios para asegurar, vía becas comedor, la comida principal del día a la población infantojuvenil. De esta manera se promueve la salud, se genera empleo y se contribuye a la activación de la economía, lo cual constituye un gran beneficio para toda la sociedad. Y es que la entrega del monto de las becas directamente a las familias, como ocurrió en la CAV durante el confinamiento, o de bonos canjeables por comida en supermercados, en el caso de otras comunidades, no garantiza el acceso a una comida sana y sostenible.

Y es que la entrega del monto de las becas directamente a las familias, como ocurrió en la CAV durante el confinamiento, o de bonos canjeables por comida en supermercados, en el caso de otras comunidades, no garantiza el acceso a una comida sana y sostenible.

• MENÚ PARA LLEVAR A CASA

Esta opción permite que algunos alumnos y alumnas, en función de la organización de la escuela y los horarios, puedan llevar un menú seguro a casa o, en caso de cierre de los centros, permite el servicio de recogida por parte del alumnado o de su familia. El menú es plato único y postre de fruta o lácteo, con todos los nutrientes para garantizar un menú equilibrado en este formato. Un ejemplo lo encontramos en Palma de Mallorca, donde en sus 12 escuelas infantiles las cocinas han funcionado durante junio y julio ofreciendo menús con servicio de recogida segura a los niños y niñas, lo que ha supuesto un total de 10.000 menús servidos con compras directas a productores y productoras locales.



El Gobierno Vasco y las tres diputaciones han premiado a las mejores explotaciones ganaderas 2020 de Euskadi

El concurso, que distingue dos tipos de galardones (absolutos y por territorios), ha contado, en esta ocasión, con la participación de 284 explotaciones ganaderas: 105 de Araba, 102 de Gipuzkoa y 77 de Bizkaia, y en total, se han repartido doce premios. Tres a nivel de CAV, con un premio de 1.500 euros y el galardón cada uno, y doce a nivel de territorio histórico, de 1.000 euros y el galardón.

En la edición de este año, los premiados a nivel de Euskadi han sido la explotación guipuzcoana Iztueta Elkartea (Lazkao) en vacu-

no de leche; el alavés Victor Meabe (Goiuri) en vacuno de carne; y la vizcaína C.B. Mañondo (Izurtza) en ovino de leche.

En Gipuzkoa, los premiados han sido S.C. Itzibar (Zizurki) en vacuno de leche, Mikel Elgarresta (Urretxu) en vacuno de carne, Jose Ignacio Ugartemendia (Berastegi) en ovino de leche y Javier Muñoa (Zerain) en mejor forraje.

En Araba los reconocimientos se han repartido entre Asoloste, S.L. (Narbaiza), Joseba Jauregui (Aramaio), Josu Saez (San Vicente de Arana) y S.C. Urrutia Rueda (Gillerna) en vacuno de leche, vacuno

de carne, ovino de leche y forraje.

Por último a nivel de Bizkaia, los premiados han sido C.B. Endika Sainz de la Maza (Karrantza), en vacuno de leche, Amaia Barba (Karrantza) en vacuno de carne, Ricardo Murias (Muskiz) en ovino de leche y C.B. HNOS. Fisure (Karrantza) en mejor forraje.

En el concurso se premian por una parte las explotaciones que destacan por su nivel técnico y económico, y por otra las que se basan en métodos de producción orientados a una gestión sostenible de los recursos.

ONGI-ETORRI EKOLOGIKORA

Ekologikoan ekoiztu nahi duzu baina ez dakizu nondik hasi?

Eskatu diagnostiko bat inongo konpromisurik gabe.

Kontseiluko teknikari aditu batek bisitatuko zaitu eta zurekin batera aztertuko ditu aldatu edo moldatu beharreko gauzak.

Bisita hau adosteko informazioa eskatu **94 627 15 94** telefonora deituz edo **info@ekolurra.eus** helbide elektronikora idatziz.

¿Estás pensando en producir en ecológico... pero no sabes por dónde empezar?

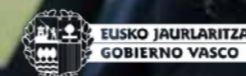
Solicita un diagnóstico sin ningún compromiso.

Personal técnico cualificado del Consejo te visitará y analizará contigo las cosas que deberás que cambiar o adaptar.

Para concertar esta visita, solicita información llamando al teléfono **94 627 15 94** o escribiendo a **info@ekolurra.eus**



Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua
Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi



ekolurra.eus



asegura tu explotación

EHNE-Bizkaia te posibilita, a través del Seguro Agrario, cubrir en las condiciones más amplias la vida de tus animales y tu cosecha.

No dejes al azar tu futuro y asegura las incidencias que pueda sufrir tu explotación con un pequeño coste para tu explotación.

Existen diferentes modalidades de seguro que cubren desde accidentes, enfermedades, complicaciones en el parto, mamitis... La amplia variedad existente te permitirá acondicionar el seguro a tus propias necesidades.

Infórmate y elige las opciones de aseguramiento que más te interesen.

Infórmate y protégete



94 669 39 85
94 674 90 08



INSTITUTO ESPAÑOL DE SEGUROS AGRARIOS (ENESA)

Financiado por la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, O.A. (ENESA),
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

SEMBRAR PARA RESISTIR

<https://cutt.ly/ngONK7D>



BEA CASADOREN LIBURUA

<https://cutt.ly/EgONZj3>



SUKALDE PROIEKTUA

<https://cutt.ly/3gONXvt>



PIPARRA LIBURUA

<https://cutt.ly/RgONCWF>





SALGAI - SE VENDE

Se venden por cese de actividad: novillas frisonas con carta, carro unifield de 18 m3 con dos sinfines verticales, Abonadora Vicon, 2 tanques de leche de 2.600 litros y de 2.100 litros. 628 472 158

Betizuak salgai 655 706 073

Se alquila quesería en Durangaldea. 688 875 121

Se alquila explotación rentable en activo por jubilación. 685 725 072

Se venden 2 terneros pasteros limusines con carta. 618 056 355

Se venden 2 novillas preñadas. Una mestiza (madre Parda alpina), inseminada con Limusin y preñada de 7 meses y otra Asturiana de las montañas inseminada con Angus y preñada de 6 meses. 688 894 054

Venta de 2 invernaderos multitunnel, cada uno de 1500m y 6 tuneles de 200m. 609 760 344

8Hko eukalipto globulus basoa salgai. 678 887 310

Humus likidoa salgai 688 665 848

Se venden estacas de Acacia de 1.80m hechas a mano. 658 746 649

Pasterizatzeko plevnik makina salgai. 100 litroko edukia, trifasikoa. 636 451 563

Se venden cabras azpigorris 636 882 992

Se vende remolque agrícola Barbero, 16T con elevación trasera. 649 428 299

Se vende tanque Alfa Laval 1200l. 94 383 55 03

Se vende tolva de pienso 5T 94 383 55 03

Se vende generador eléctrico toma fuerza tractor 94 383 55 03

Se vende autocargador JB con tracción 16m3 94 383 55 03

Se vende bascula colgante gama intermedia en perfecto estado 666 583 925

Se venden bolas de hierba ensilada, fácil de cargar. 615 721 755

1,5 hektareako terreno bat salgai edo alokatzeko Galdakaon fruta-arbolak jartzeko baimenarekin, guztiz zarratuta bi metroko altuerako hesiarekin 659 539 779

Ahuntzak salgai. Azpigorris 6 ama eta 4 kume. 693 606 606

Vendo remolque esparcidor de estiércol de 5.000 kg, 3 aspas y freno hidráulico y una volteadora de hierba Khun, de 4 platos

anchura 4,20 metros y con elevador hidráulico. 696 795 999

Se vende cuba – depósito de 1.800 litros. 607 424 623

Venta casa nueva en Navarra. Posibilidad de huerta. 118.000 € 650 428 982

Akazisko esolak salgai. Venta de estacas de acacia. 615 740 654

Se vende carro mezclador seco de dos ejes horizontales. 649 840 506

Se vende generador eléctrico. 680 351 991

Se vende novillo limusin de inseminación. 94 455 65 52

Se vende desensiladora de bloque KUHN por desuso. En buen estado. 619 539 958

Hidrolimpiadora bat salgai. Trifasikoa eta 4 CV. 639 983 816

Arratoi txakur kumeak oparitzen dira 722 222 338

Traktore Agría 9.900, 30CV salgai. Guztiz berritua, apero eta guzti. 609 458 243

Bi-hiru urteko txakur gazteak dauzkagu Ataunen. 617 866 334

Venta de 4000m2 de finca con frutales, junto al río Arga (Zona Tafalla) 13.000€ 650 428 982

Venta finca rural, Muxika. Separado en dos parcelas

(7400m2 y 3800m2) 660 809 680

Gaztainazko estakak, eskuz eginak 690 032 104 - 606 500 270

Belar takoiak salgai. 608 677 606

500 litroko DeLaval esne tankea salgai. 625 022 559

Se venden bolas de hierba ensiladas. Fácil de cargar. 649 840 506

20 ardi mutur gorri salgai. 688 682 308

Pasquali traktorea salgai. 21 CV. Remolkea, goldea eta rotabatorragaz. 94 625 32 66

Alquilo caserío con carretera, agua y luz con generador. Huerta y opción de más terrenos. precio: 225 euros al mes. 682 394 124/94 673 15 69

Se vende esparcidor de basura Pasquali para tractor y freno hidráulico. 3.000 euros. 682 394 124/94 673 15 69

Se vende terreno de 10.000 metros cuadrados en Gamiz. Posibilidad de iniciar explotación agraria. 685 703 231

14 zaldiko Pasqualia salgai, arranke eta guzti. 695 769 275

Se vende rulo suspendido en buen estado por no utilizar. Anchura de 2m más acople. Zuia (ARABA) Precio 650€ 636 369 361

Se venden terneras y terneros pasteros. Limousin. Con carta. 633 177 715

Behi satsa oparitzen da. Se regala basura de vaca. En Arrankudiaga. 688 665 848

Belar siku bolak salgai. 628 041 526

Tractor agrícola de cadenas con desbrozadora. Tipo oruga. 658 746 649

Se venden bolas de hierba seca y bolas de silo. 685 707 492

Gurdia salgai. 4 metro luze eta 2 zabal. Alde bakoitzean bina gurpilekin. 695 769 275

Belar fardoak saltzen dira Durangaldean. 615 737 123

80 CVko Case traktorea salgai. Pintxo, pala eta kabinarekin. 695 769 275

Vendo autocargador marca Comesa de carga trasera, trabaja con su tracción. Trabaja con tractor Pasquali de 38cv. 657 791 863

Euskal txerriaren txerrikumeak salgai. 685 784 841

Motocultor nuevo Agría 7710GRV con motor de gasolina Honda GX 270. 2.400 euros. Nuevo. 605 744 515

Belar lehorra, bolak, pakoiak eta siloa salgai. Aterpean gordeak. 659 132 094

Suzuki Bandit 400cc eta Honda Panaeuropean 1.100 cc. 658 746 649

Se vende segadora acondicionadora Celia 270. 615 704 960

Se venden fardos de viruta seca para camas, sin polvo, paletizado. Buen precio. 669 720 290

Vendo tanque de leche de 500 litros y picadora de carne industrial. Los dos como nuevos. 617 972 209

Se venden potros españoles, machos y hembras. Capa alazán negro y castaño. Excelentes orígenes. 635 738 805

Se ofrece terreno para alquilar en Erandio. 3 hectáreas, para ganadería o agricultura. 615 715 192

Se vende caserío con pabellón de ganado con 12 hectáreas. Zona de Bermeo-Bakio. 635 735 988/699 765 630

Se vende tanque de leche con motor. Funciona. 617 972 209

Se venden dos volteadoras Khun de 4 rotores, de 3,80 metros y 4,20 metros. 676 517 787

Saltzeko esne tanka, Japy markakoa, 1700 litro. Garbitze automatikoa.

Estatu onean. (00-33) 632 307 653

Se vende hierba seca y bolas de silo. Están bajo cubierto. Belar bolak salgai, lehorra eta siloa. 659 132 094

Ardi moztailleak. Joxe. 659 262 747

Se venden tarros de vidrio de todos los tamaños para conservas. También vinagre para encurtidos. 636 451 563

Se vende alfalfa ecológica. En pelets (19% proteína) y en rama. 629 204 215

Se vende caserío en Getxo. 2 Plantas, 90 metro cuadrados. 1 hectárea de terreno soleado junto al río. 650 155 841/649 563 720

Se vende forraje en fardo pequeño. Paja, hierba y alfalfa. Buena calidad. Puesto en destino. Económico. 669 720 290

Se vende granja en Getxo, a 3 kms de la Avenida de Los Chopos. 4000m2 terreno con un edificio de 1.560 m2. Urge vender, precio a convenir. 651 881 195

Se venden estacas de acacia y alambre ganadero. Se hacen cierres y limpieza de terreno. Tlf 666 583 478

Se venden fardos de paja de cebada, de 6 cuerdas, metidos en almacén. 679 485 712/626 496 393

EROSTEKO - COMPRA

Arado SAME delfino 35 de segunda mano. 94 616 64 86

Se compra o alquila terreno para pastos de ganado. 616 166 509

Se compra tanque de leche 150-200 l. No importa que el motor no funcione. 653 019 379

Se compra estructura de invernadero tipo túnel. 691 210 034

Arrazola eta Axpe inguruan landak errentan hartzeko prest. 662 005 579

LANA - TRABAJO

Se busca persona para trabajar en almacén de piensos con experiencia. Venta al público. Alrededores de Bilbo. 628 440 381

Limpiezas de chimeneas, estufas, cocinas económicas, calderas de calefacción, etc. Urko 605 770 754

Se ofrece pastor para vacas, ovejas y cabras. 38 años, navarro. Interesad@s llamar a 618 046 570



izan bidea

Ibiltarien sarea

-  _etxerako
-  _elkarbizitarako
-  _bakerako

