



TÍTULO

DIAGNÓSTICO PARTICIPATIVO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL CONSUMO DE PRODUCTO LOCAL EN ARETXABALETA

AUTORA

Zuriñe Perales Arbizu

Esta edición electrónica ha sido realizada en 2018

Tutora	Mamen Cuéllar
Cotutora	Mirene Begiristain
Curso	<i>Máster Oficial en Agroecología : un enfoque para la sustentabilidad rural (2016/2017)</i>
ISBN	978-84-7993-643-3
©	Zuriñe Perales Arbizu
©	De esta edición: Universidad Internacional de Andalucía
Fecha documento	2017



Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas

Usted es libre de:

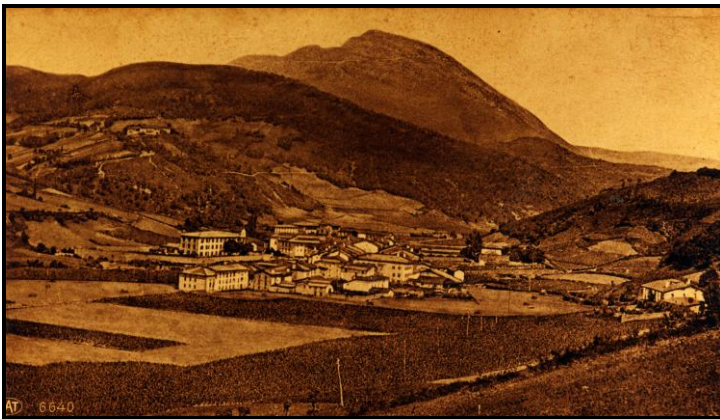
- Copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra.

Bajo las condiciones siguientes:

- **Reconocimiento.** Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciadore (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o apoyan el uso que hace de su obra).
- **No comercial.** No puede utilizar esta obra para fines comerciales.
- **Sin obras derivadas.** No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.
- *Al reutilizar o distribuir la obra, tiene que dejar bien claro los términos de la licencia de esta obra.*
- *Alguna de estas condiciones puede no aplicarse si se obtiene el permiso del titular de los derechos de autor.*
- *Nada en esta licencia menoscaba o restringe los derechos morales del autor.*

Máster oficial en Agroecología
Un enfoque para la sustentabilidad rural
2016-2017

Trabajo fin de máster
DIAGNOSTICO PARTICIPATIVO
DE LA SITUACION ACTUAL DEL CONSUMO DE PRODUCTO LOCAL
EN ARETXABALETA



Alumna: Zuriñe Perales Arbizu

Tutora: Mamen Cuéllar

Co-tutora: Mirene Begiristain

BAEZA, DICIEMBRE 2017

A mis abuelos que me hicieron amar el campo.

A mi abuelo que me montaba en el tractor cuando era pequeña a pesar de ser chica y a mi abuela que todas las mañanas me levantaba para ir al huerto.

A mis padres por apoyarme incondicionalmente y haberme dado los recursos necesarios para haber llegado hasta aquí.

*“Mucha gente pequeña, en lugares pequeños,
haciendo cosas pequeñas, pueden cambiar el mundo”*

Eduardo Galeano (1940-2015)

AUTORIZACIÓN Y VISTO BUENO PARA PRESENTACIÓN DE TFM

Zuriñe Perales Arbizu

DIAGNOSTICO PARTICIPATIVO DE LA SITUACION ACTUAL DEL CONSUMO DE PRODUCTO LOCAL EN ARETXABALETA

A la vista del texto final del TFM presentado por Zuriñe Perales Arbizu, con título Diagnóstico participativo de la situación actual del consumo de producto local en Aretxabaleta, doy el visto bueno a su presentación y defensa ante el tribunal correspondiente al cumplir los criterios suficientes de calidad en su contenido y forma.

Para que conste y surjan los efectos oportunos, lo firmo en Baeza y 10 de Diciembre de 2017

Mamen Cuéllar Padilla

RESUMEN

La población a nivel mundial ha sufrido un cambio en los hábitos de consumo. Ha habido un cambio en la sociedad en cuanto al tipo de establecimiento donde se compran los alimentos, pasando de la tienda tradicional a las distribuidoras modernas (García y Ribera, 2007). A día de hoy, en estas grandes cadenas adquirimos los españoles entre el 68% y el 80% de nuestra cesta de la compra (Grau e Ibarra 1999). Estos establecimientos están dentro de la lógica de distribución moderna que prioriza los precios bajos de los productos en base a la compra de grandes cantidades, aunque estos productos vengan de muy lejos (Montanyès, 2007).

Estos precios más bajos, se consiguen comprando alimentos en lugares dónde la legislación laboral y medioambiental es lo suficientemente laxa como para no suponer un coste económico, donde contaminar y esquilmar las tierras y acuíferos no es apenas perseguido (Montanyès, 2007). Por lo tanto, estos alimentos generan un gran deterioro medioambiental y al mismo tiempo social en los lugares dónde se producen. Y además, se gasta una gran cantidad de combustibles fósiles en su distribución, para que puedan llegar a nuestras casas. Por otro lado, estos establecimientos generan diariamente toneladas de residuos en embalajes, plásticos, latas,...

La distribución moderna no solamente está causando impactos a nivel ecológico. Estas cadenas de distribución están sufriendo un rápido crecimiento y su rápida expansión junto a procesos de fusión empresarial ha hecho que la venta minorista esté en manos de un oligopolio (Montanyès, 2007). La decisión de cuáles son los alimentos que vamos a consumir, queda hoy en día en manos de muy pocas personas y los beneficios obtenidos por esas ventas también. Según un cálculo de 2007 de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores (Coag), la diferencia media entre el precio que se paga a los productores de alimentos y el que paga el consumidor final ronda el 390%. Se estima que más del 60% del beneficio va a parar a los distribuidores, (informe COAG; El poder de las grandes superficies en la cadena agroalimentaria, 2012).

Estas grandes superficies buscan producciones baratas, uniformidad en la producción y poder comprar en grandes cantidades. Por lo que, los campesinos y campesinas que no pueden ajustarse a esa demanda quedan fuera del mercado (Montanyès, 2007). Producciones campesinas familiares, diversificadas, con lógica agroecológica basada en la integración en los ecosistemas correspondientes, de tamaño mediano o medio, tienen poco que ver con las demandas de la gran distribución organizada (García y Ribera, 2007). Por lo tanto, quedan fuera de los mercados aquellos modelos productivos que garantizan que los pueblos puedan seguir manteniendo los agroecosistemas y las herramientas necesarias para alcanzar la soberanía alimentaria.

En este trabajo, se ha realizado un diagnóstico participativo de la situación actual del consumo de producto local en Aretxabaleta. En el proceso, se han integrado todos los agentes de municipio que participan de una forma o de otra en esta temática. Se ha elegido una metodología participativa con la intención de que mediante diferentes técnicas, las personas participantes pasen de ser

objetos de estudio a sujetos del cambio. Hemos tratado de construir el conocimiento colectivamente, para que las personas que lo han llevado a cabo puedan tomar conciencia de su propia realidad. El hecho de ganar conciencia de lo que está pasando y poder compartirlo con personas del entorno, va a permitir generar un cambio en la sociedad.

Los resultados de la investigación están clasificados en función de las diferentes técnicas realizadas. En los resultados, se muestra un mapeo de la situación que trata de recoger toda la información obtenida en el diagnóstico. Finalmente, se proponen unas líneas de acción sobre las que seguir trabajando en el municipio, con el objetivo de ir caminando hacia una transición agroecológica.

Palabras clave: Sistema agroalimentario, cadenas de distribución moderna de alimentos, metodologías participativas.

INDICE

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION.....	2
3. SISTEMA AGROALIMENTARIO ACTUAL.....	3
4. LA AGROECOLOGIA COMO ALTERNATIVA AL ACTUAL SISTEMA AGROALIMENTARIO.....	4-5
5. MUNICIPIO DE ARETXABAETA.....	6-7
5.1. Cooperativa Mondragón.....	7
6. METODOLOGIA.....	8
6.1. Fases de la investigación-acción.....	7
6.1.1. Fase 0; diseño de la investigación.....	8-9
6.1.2. Fase 1; recopilación de información.....	9
6.1.3. Fase 2; Trabajo de campo.....	9
6.1.3.1. El sociograma.....	9-10
6.1.3.2. Realización de entrevistas semi-estructuradas.....	10-14
6.1.3.2.1. Guía para la realización de las entrevistas.....	14-17
6.1.4. Fase 3; taller participativo.....	18-19
7. RESULTADOS OBTENIDOS EN EL DIAGNOSTICO PARTICIPATIVO.....	20
7.1. Resultados del sociograma.....	20
7.2. Resultado de las entrevistas.....	21
7.2.1. Entrevista a los actores que ya están trabajando sobre el tema en Aretxabaleta (AFINES)	21-22
7.2.2. Entrevistas semi-estructuradas.....	22-31
7.2.3. Taller participativo.....	31-35
7.2.4. Resultados en cuanto al género.....	35
8. ANALISIS DE LOS RESULTADOS.....	36
8.1. Discusión de los resultados.....	36-37
9. CONCLUSIONES.....	38
10. LINEAS FUTURAS DE INVESTIGACION.....	39

11. BIBLIOGRAFIA.....	40-41
12. ANEXOS.....	42
ANEXO1. Tabla con las personas entrevistadas en las entrevistas semi-estructuradas.....	42
ANEXO 2. Datos tratados de las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras...	43-50
ANEXO 3. Tablas con la información obtenida en el taller participativo.....	51-54
ANEXOS. Transcripción de las entrevistas semi-estructuradas realizadas a las personas elegidas en la muestra.....	55-103

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La presente investigación, busca conocer la situación a la que se enfrentan actualmente las personas productoras, consumidoras y vendedoras en tiendas pequeñas, en cuanto al consumo de producto local, en el municipio de Aretxabaleta. Con la información que se recoja en el proceso, vamos a tratar de determinar diferentes líneas de acción, para poder así, caminar hacia una transición agroecológica en el pueblo de Aretxabaleta.

En las últimas décadas se ha producido una importante industrialización en el pueblo y en general en el valle en el que se encuentra, generando importantes cambios en la sociedad. La aparición de puestos de trabajo en la industria ha reducido notablemente el interés tanto de las administraciones como de la sociedad hacia el primer sector, quedando relegado a unas pocas personas. Este nuevo escenario, en el que la industria ha tomado tanta importancia y la gente ha abandonado los baserris para vivir en núcleos más grandes, presenta una enorme ruptura entre el medio rural y la sociedad en general.

Esta transformación ha llevado consigo también un cambio en los hábitos de consumo. Actualmente, la mayoría de la población opta por comprar los alimentos en grandes superficies. Alimentos que viajan miles de kilómetros antes de llegar a las casas. Este canal, basado en ofrecer precios bajos, una amplia oferta de productos durante todo el año y de una forma cómoda, deja fuera del mercado a las producciones locales, que no pueden atender a este tipo de demanda (García, Rivera, 2007). Al mismo tiempo, el hecho de que la gente recurra mucho más a comprar alimentos en las grandes superficies, está dificultando mucho la supervivencia de las personas que venden alimentos en tiendas pequeñas.

Por lo tanto, nos encontramos ante un escenario desolador en el que cada vez hay menos gente interesada en trabajar en el primer sector y aquellos que sobreviven no encuentran una forma de venta digna para sus productos. Actualmente, son llega al 1% la población de Aretxabaleta que se dedica al primer sector (Iraunkortasunerako udal diagnostikoa, 2005). Y al mismo tiempo, desde las administraciones como el Gobierno Vasco o más localmente desde el ayuntamiento o la mancomunidad, se sigue impulsando esta forma de consumo insostenible para el medio ambiente y para las personas productoras del entorno.

La agroecología como propuesta multidimensional, viene desarrollándose desde los años 70 principalmente en Latinoamérica y tiene como objetivo dar soluciones globales. Así mismo, la comunidad científico-técnica, ha desarrollado diferentes metodologías participativas, que buscan generar transformaciones sociales hacia formas de organización más sostenibles.

En el presente trabajo, se van a tratar de poner en práctica algunas de estas técnicas, a través de un proceso cuyos objetivos son: por un lado, que los agentes que tienen relación con esta temática sean conscientes de su situación y traten de ponerse en el lugar de otras personas, para poder ganar así mayor empatía por parte de las personas participantes en el proceso. Y, por otro lado y por medio de esta toma de conciencia, favorecer un cambio en Aretxabaleta con respecto a esta temática en cuestión. Además, con la información recogida, se pretende proponer unas líneas de acción para ir trabajando en el futuro.

2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

Mediante este trabajo, se va a llevar a cabo únicamente la primera fase del proceso participativo, que se pretende poner en marcha en Aretxabaleta. Se va a realizar, un diagnóstico participativo de la situación actual del consumo de producto local en Aretxabaleta, con el objetivo de realizar un mapeo de la situación de esta cuestión. Este estudio, servirá de punto de partida para la creación de alternativas en el municipio que se intentarán desarrollar posteriormente a esta investigación.

El objetivo principal planteado en esta investigación es el siguiente:

“Realizar un diagnóstico participativo en el pueblo de Aretxabaleta mediante la utilización de metodologías participativas, que permitan obtener un mapeo de la situación actual, para desarrollar líneas de acción y crear alianzas, que nos lleven en un futuro a crear alternativas de producción y consumo más sostenibles en el municipio”.

Para poder alcanzar el objetivo principal y responder a la problemática planteada, se han definido tres objetivos específicos, que se exponen a continuación:

1- *Identificar los diferentes actores que participan en la problemática definida.*

2- *Mediante las metodologías participativas que más se adapten al caso de estudio, obtener información entorno al consumo de producto local en Aretxabaleta, implicando a la población del municipio en la generación del conocimiento. Devolver la información obtenida a la ciudadanía.*

3- *Poner en contacto distintas realidades para generar un dialogo entre diferentes.*

4- *Crear un vínculo de confianza entre los diferentes actores que participan en la problemática de estudio.*

3. SISTEMA AGROALIMENTARIO ACTUAL

En las últimas décadas, la forma en que el ser humano organiza la distribución y comercialización de alimentos ha cambiado espectacularmente. Lo que antes eran pequeñas tiendas o mercados en muchos lugares y con productos producidos relativamente cerca y de temporada, han sido sustituidas por grandes superficies. Estos canales de comercialización y distribución de gran tamaño, se basan en la lógica del máximo beneficio empresarial, a costa de la precarización de las personas que se encuentran en los eslabones más bajos de la cadena; productoras, jornaleras, trabajadoras de las fábricas transformadoras, transportistas, cajeras, reponedoras,... Por otro lado, los productos que se venden generalmente en estos lugares, son alimentos deslocalizados que recorren miles de kilómetros, tecnificados e industrializados. Que responden a la lógica de consumir cuantos más alimentos y más baratos mejor, sin dar importancia a su procedencia y a cómo han sido elaborados (Montanyès, 2007).

A la vez este modelo de comercialización a grande escala, es oligopólico ya que concentra el poder en muy pocas empresas y por lo tanto en muy pocas manos. Cabe destacar, que este fenómeno está alcanzando una envergadura tal que nos afecta ya a nivel mundial. La cadena agroalimentaria es una especie de articulación coordinada entre la producción intensiva e industrializada de alimentos, la industria agroalimentaria y las grandes empresas de distribución (García y Rivera, 2007).

Actualmente, en muchos lugares del planeta los habitantes deciden recurrir a estos canales grandes de distribución a comprar sus alimentos. Este tipo de lugares aportan comodidad a la hora de realizar las compras, ya que puedes ir en coche y tienes todos los alimentos en un mismo establecimiento. Esto hace que se pueda hacer la compra rápidamente, sin perder mucho tiempo y muchas personas prefieren la rapidez a la calidad que aportan otras formas más pequeñas y de canales más cortos de comercialización. Hoy en día, se prefiere la variedad que estos lugares ofrecen, a una familiaridad o al simple hecho de mejorar la economía local.

El hecho de que cada vez más personas acudan a los grandes supermercados a hacer la compra, está generando que nuestra alimentación esté cada vez en manos de menos empresas y por lo tanto de menos personas. Y esto, además de generar que la riqueza se quede en unos pocos bolsillos, muy lejos de poder ser repartida, está cada vez cerrando más el cuello de botella. Es decir, al ser unas pocas manos las que deciden que productos van a estar en las estanterías para ser vendidos, son estas personas las que dictan las normas. Ellas eligen que tipo de producto quieren, cómo se produce y a qué precio y esto se traduce en la expulsión de todo productor o transformador que no responda a las características que estas empresas exigen. De esta forma, están generando cada vez, más y más competencia en la producción y está provocando que los precios cada vez sean más bajos. Además, este modelo de distribución moderno, está tratando cada vez más de participar en los procesos de producción y transformación de alimentos (García y Rivera, 2007).

Debido a lo expuesto anteriormente, cada vez el acceso a los mercados para las personas productoras que producen localmente en pequeñas explotaciones familiares es más difícil. Las posibilidades que este modelo de producción más sostenible, tanto social como medioambientalmente, tiene para comercializar sus productos son menores, ya que cada vez tienen menos posibilidades para comercializar sus productos.

4. LA AGROECOLOGIA COMO ALTERNATIVA AL ACTUAL SISTEMA AGROALIMENTARIO

La crisis ambiental y socioeconómica de la agricultura industrializada a escala global ha llevado a la aparición de la Agroecología como enfoque teórico y metodológico, que tiene como objetivo aumentar la sustentabilidad agraria desde una perspectiva ecológica, social y económica (Francis *et al.* 2003). La crisis agroambiental, nace en el momento en que la agricultura llega a organizarse y desarrollarse mediante una destrucción sistemática de los ecosistemas en los que se basa o cada vez más, contamina el ambiente en sentido más amplio. Implica una degradación de la naturaleza, de las personas agricultoras, de los alimentos y de la cultura. El capital ecológico, social y cultural se va desmoronando (Van der Ploeg, 2010).

El enfoque agroecológico, aparece como respuesta a la lógica del neoliberalismo y la globalización económica, así como a los cánones de la ciencia convencional, cuya crisis epistemológica está dando lugar a una nueva epistemología, participativa y de carácter político. Y ello, en el sentido de reinterpretar la cuestión del poder, insertándola en un modelo ecológico, de lo que se desprende que el ámbito real del poder es lo social como organismo vivo, como ecosistema (Sevilla; La agroecología como estrategia metodológica de transformación social).

Cómo hemos visto en el capítulo anterior, no todas las formas de producir alimentos pueden superar los filtros que impone la gran distribución. En un mercado dominado por unas pocas empresas y por un sólo modelo, los productores y las productoras agrícolas deben elegir entre seguir el camino de la intensificación e industrialización para introducirse en los circuitos de la gran distribución o buscar formas alternativas de comercialización de sus productos (Sales i campos, 2012).

La transición agroecológica siempre trata de generar un cambio. Estableciendo mecanismos participativos de análisis de la realidad, que permitan entender el funcionamiento de los diferentes procesos y nos permite detectar donde está la acumulación de poder. Este tipo de análisis permite establecer propuestas alternativas que (desde el desarrollo de tecnologías en finca hasta el diseño participativo de métodos de transformación local,) va introduciendo elementos de transformación en dicha estructura de poder (Funtowic, S. and Jerry Ravetz, 1990-1994).

Cualquier agroecosistema específico está moldeado por factores locales, regionales y globales desde ambas partes de su fundamento: las sociales y las ecológicas. Los humanos pueden manipular y manejar muchas características de las partes ecológicas del fundamento, pero el agroecosistema que se desarrolla opera dentro del contexto del fundamento social sobre la cual se basa cada cultura. Cuando el cambio ocurre en cualquiera de los fundamentos, social o ecológico, la etapa es puesta para cambios en el agroecosistema que emergen de ese fundamento (Gliessman 2002).

La agroecología, propone la búsqueda de alternativas como solución a la crisis socioeconómica actual, por ello se basa en el establecimiento de redes entre las unidades productivas para generar sistemas de intercambio de las distintas formas de conocimiento tecnológico en ellas producidas. De igual forma, estas redes han de extenderse hasta los procesos de circulación estableciendo así, mercados alternativos en los que aparezcan formas de intercambio solidarias como consecuencia

de las alianzas establecidas entre productores consumidores (Sevilla; La agroecología como estrategia metodológica de transformación social).

En este estudio se va a tratar de provocar la interacción entre los componentes sociales que se dan a lo largo de toda la cadena. Se pretende mediante esta interacción poner en marcha un proceso de transición agroecológica en el municipio de Aretxabaleta. Este trabajo nos va a marcar las líneas de trabajo que se van a tener que desarrollar para caminar hacia un cambio, es decir hacia una transición, que nos permita ir del sistema alimentario industrializado actual a un modelo más sostenible. Para hacer la agricultura sostenible necesitamos analizar los impactos inmediatos y futuros de ésta, de tal manera que podamos identificar los puntos clave en el sistema sobre los cuales enfocar la investigación, para dar alternativas o soluciones a los problemas (Gliessman 2002).

5. MUNICIPIO DE ARETXABALETA

Aretxabaleta es uno de los 8 municipios que forman la comarca de Alto Deba o Debagoiena situada al suroeste de Gipuzkoa y que limita con las provincias de Bizkaia y Araba. La mayoría de los Atxabaltarras viven en el casco urbano, pero todavía hay gente habitando los nueve cascos rurales o barrios que existen en el municipio (<http://www.tierraignaciana.com/es/debagoiena>). En el año 2017 hay censadas en Aretxabaleta 6973 personas (EUSTAT; Instituto Vasco de Estadística).



Fuente; <http://www.aretxabaleta.eus/es/aretxabaleta-1/turismo/plan-de-turismo-de-urkulu/planturismourkulu.pdf>

Actualmente es un municipio muy industrializado, en este momento hay 12 industrias trabajando en Aretxabaleta según el CIVEX; catálogo industrial y de exportadores del país vasco¹. Y el sector servicios también tiene mucha fuerza, en cambio, no podemos decir lo mismo del primer sector ya que no alcanza ni un 1% de los habitantes a vivir de ello (Diagnostico participativo de Aretxabaleta 2005).

El primer sector tuvo mucha importancia hasta mediado del siglo XX, era prácticamente la fuente de ingresos de los habitantes de entonces. A partir de la creación de la cooperativa Mondragón, primero en Arrasate y posteriormente en todo el valle, sufriendo un fuerte desarrollo industrial que hace que los habitantes pasen de ser rurales a ser urbanos (o cómo se utilizará alguna vez en este trabajo: “de la calle”) y se dejen de lado las actividades agrarias (Diagnostico participativo de Aretxabaleta, 2005).

El rápido desarrollo del pueblo en sí y de la industria, pasa a ocupar las mejores tierras, dejando la ocupación agraria en un segundo plano. Esto crea un gran desequilibrio, poniendo en riesgo la continuidad de muchas explotaciones y el desarrollo de un desarrollo rural vivo. Desde ese momento, la agricultura presenta muchas dificultades en cuanto a la orografía y a la disponibilidad de tierras para trabajar (Programa de desarrollo rural comarcal 2015-2020).

¹ CIVEX; <http://www.industria.ejgv.euskadi.net/r44-civex/es/x76aAppWar/index>

Hoy en día, como ya hemos dicho, son muy pocas las personas que se dedican a este sector y lo hacen principalmente produciendo, mediante un modelo a pequeña escala y familiar; carne, queso, leche y pan. Cabe destacar también que el sector maderero es bastante importante, una gran parte de la superficie que no es urbana está ocupada por extensos pinares que aportan algo de beneficio a sus dueños. No obstante, gracias a la enorme labor de mantenimiento que estas personas desarrollan, se ha mantenido un entorno natural precioso y muy bien cuidado.

Por todo ello, consideramos esta labor imprescindible y se pretende mediante este trabajo revalorizar el trabajo que las personas baserritarras, que viven y trabajan en el entorno rural realizan diariamente. Ellas, son imprescindibles para que los pueblos puedan avanzar de una manera equilibrada y sostenible, pero no pueden hacerlo sin nuestra declaración, protección y ayuda.

5.1. Cooperativa Mondragón

Mondragón es un grupo de cooperativas originario del País Vasco y que actualmente se extiende por todo el mundo. Es el mayor grupo cooperativo del planeta, el primer grupo empresarial del País Vasco y el décimo de España y está constituido por 74.000 personas (Ramón, J. 2012).

Surge en Arrasate/Mondragón en 1956 el primer movimiento cooperativo, gracias a la visión y el impulso del joven sacerdote José María Arizmendiarieta, a partir de la implantación primera fábrica. Este movimiento se basa en el cooperativismo asociado y tiene como objetivo un cambio social. Mondragón busca una empresa más justa y solidaria a partir del respeto a la libertad, dignidad y desarrollo del individuo y la comunidad. De esta forma consiguen el éxito de la empresa económica, pero sin olvidar en la misma los valores humanos (Ramón, J. 2012).

Luego vendrán, la creación de la primera cooperativa de consumo que actualmente conocemos cómo Eroski, la creación de Caja Laboral, entidad de crédito cooperativo, base del desarrollo del sistema cooperativo del grupo Mondragón; o la creación de los Servicios de Provisión Social, futuro Lagun Aro. En los años que siguen, esta zona sufre una gran eclosión de las cooperativas; se ponen en marcha fábricas cómo; Copreci o Fagor Ederlan entre otras (Ramón, J. 2012).

Esta eclosión, genera una enorme demanda de mano de obra y mucha gente de otras comunidades cómo; Castilla y León, Extremadura o Galicia se desplazan aquí para trabajar y actualmente siguen viviendo en esta zona. Por lo tanto es los años 60-70 Aretxabaleta y los pueblos de alrededor, experimentan un gran aumento demográfico.

6. METODOLOGIA

Con el fin de poder cumplir los objetivos propuestos en esta investigación, se han utilizado diferentes técnicas participativas, mediante las cuales se ha tratado de involucrar a diferentes personas y agentes en el proceso. Esta forma de investigar, nos ha permitido entablar un diálogo entre los agentes que conforman la realidad en la que insertamos este trabajo de investigación. Este dialogo, se plantea como un comienzo hacia un cambio. El hecho de haber identificado los diferentes problemas, dificultades y motivaciones que existen en torno al consumo de producto local entre varias personas involucradas en el tema, nos abre las puertas para poder conformar un grupo, que pueda en el futuro trabajar conjuntamente para conseguir cambios en Aretxabaleta.

Mediante esta metodología, buscamos generar un proceso auto reflexivo, brindando a las personas implicadas la oportunidad de analizar, en primera persona, qué es lo que está pasando respecto a una problemática en concreto. La Investigación Acción Participativa (IAP), pretende superar la barrera entre la persona que investiga (sujeto) e investigados (objeto de estudio), a fin de implicar a la población local en la propia investigación, en la definición de sus propias problemáticas, en el establecimiento de las líneas de acción para superarlas y posteriormente, en la implementación de esas líneas de acción (López y Guzmán 2013). Por lo tanto, en las Metodologías Participativas (MP) el objeto sobre el que se investiga para a ser sujeto de la intervención, a través de formas participativas de investigación, en las que es la población local la que investiga, o más bien se investiga a sí misma, y la que define qué es lo que hay que investigar, cómo y especialmente para qué (López 2012). De esta forma, no solo estamos recogiendo un conocimiento ya existente, sino que se busca generar un cambio en la propia realidad de los sujetos de estudio.

6.1. Fases de la investigación-acción

La presente investigación, fue desarrollada en varias fases que tuvieron una duración total de siete meses.

6.1.1. Fase 0; diseño de la investigación

La primera fase, se centró en el diseño de la investigación. Este diseño fue realizado conjuntamente con la cotutora de este trabajo, Mirene Begiristain. Conjuntamente, definimos la problemática a tratar y los objetivos específicos que deseamos obtener, mediante la presente investigación. Una vez obtenidos los objetivos, se trazó una estrategia para llevarlos a cabo, en el que se marcaron unas líneas de acción.

El diseño de una investigación es flexible, supone una toma de decisiones que se sabe y se acepta de antemano, pero que deberá ser alterada a lo largo de la investigación. Aun así, se asumirán previamente con carácter de provisionalidad.

6.1.2. Fase 1; recopilación de información

Esta fase, tiene como objetivo recopilar la información existente sobre este tema y el municipio de estudio. Se parte de la información recopilada en dos estudios: el diagnóstico municipal de sostenibilidad realizado en 2005 sobre el municipio y el programa de desarrollo rural comarcal realizado para los años 2015-2020, en Debagoiena. De esta documentación se pudo obtener información de cuál es la situación actual de este municipio en cuanto al medio rural y que propuestas se proponen desde las diferentes administraciones para los siguientes años.

6.1.3. Fase 2; Trabajo de campo

6.1.3.1. El sociograma

Con el fin de centrar más la recopilación de información en el pueblo y poder conocer cuáles son los actores al consumo local del municipio y cuáles son las redes de relación existentes entre ellos, se realizó un sociograma con la ayuda de tres personas, que están bastante implicadas en la vida social de Aretxabaleta.



Foto tomada el día de la realización del sociograma

Un sociograma, es la representación gráfica del espacio social con respecto a un tema en un lugar determinado. Esta técnica, se eligió porque nos proporciona los elementos necesarios para definir

las estrategias a seguir tanto a fin de llegar a la totalidad de actores que se mueven entorno a nuestra problemática, como a fin de ir introduciendo (Ganuza, Olivari, et al.).

Para ello se les dio a estas personas unas cartulinas cuadradas con triángulos, para representar los agentes de la administración, otras rectangulares para representar a los agentes sociales y otras circulares para representar a grupos de población. Rellenaron las tarjetas con los diferentes protagonistas existentes en el municipio. Por otro lado, se les dio una cartulina con un cuadro en el que se aparecían dos variables, en el eje vertical las relaciones de poder; de menos a más y el horizontal; afines, diferentes, ajenos y opuestos. Posteriormente, se discutió donde colocar cada cartulina con los diferentes agentes que participan en la vida del pueblo en los diferentes cuadros y una vez llegado a un consenso, se colocaron.

A la hora de ir poniendo los diferentes agentes, se tuvo en cuenta que; los “afines” son aquellos que están más próximos a consumir producto local o impulsar su consumo. Los “diferentes”, aquellos que les preocupa el producto local pero cuyas estrategias no son las agroecológicas, les mueve el mismo objetivo, pero las formas de actuar son muy diferentes. Los “ajenos”, son aquellos o que no consumen producto local o que no impulsan su consumo. Y finalmente, los “opuestos” son aquellos que no creen que se deba promover el consumo de producto local, creen más en otro tipo de modelo de consumo y sus estrategias perjudican directamente cualquier iniciativa agroecológica en el territorio. En cuanto al eje vertical, el del poder, este se clasificó en función del poder que los diferentes agentes tienen para incidir en que el consumo de producto local se lleve a cabo o no.

La muestra de los actores identificados y las posiciones establecidas, se utilizó para seleccionar una muestra representativa de los discursos presentes en el territorio. Una vez obtenida la muestra se entrevistó a las diferentes personas para abarcar las posiciones sociales y discursivas que se consideren más importantes para el proceso; o que se quiere tener en cuenta estratégicamente de cara a la acción. La realización de esta técnica, nos permitió entablar un diálogo con las personas que ayudaron a su elaboración para poder conocer con quien negociar eficazmente, a quién convocar, con quién tejer alianzas y con qué conflictos nos vamos a encontrar. Además, nos permitió definir dónde se encuentra la información que se tiene y cuál se necesita conseguir.

Mediante la realización de este ejercicio queríamos sobre todo diferenciar que agentes participan en la vida social de Aretxabaleta, con respecto al consumo de producto local. En este caso, no nos interesaban las relaciones que existen entre estos, por lo que no las colocamos en el sociograma.

6.1.3.2. Realización de entrevistas semi-estructuradas

A la hora de realizar una investigación, se debe elegir la estrategia que se va a seguir para poder definir los criterios con los que se van a tomar las decisiones en las diferentes fases del trabajo. En el presente estudio, se optó por realizar una investigación cualitativa. El diseño cualitativo, centra el interés en la situación misma, teniendo en cuenta que cada situación es única e irrepetible y de que el conjunto de condicionamientos, el contexto, es el que explica, no el que causa en sentido social (Geertz, C, 1983). Cada una de las personas entrevistadas, serán entendidas como un texto en un contexto, en un intento de obtener una comprensión global. Por todo esto, se ha entrevistado a pocas personas y se les ha preguntado acerca de diferentes cosas.

En el análisis cualitativo, se trata de estudiar unos pocos individuos y unas situaciones reducidas. Se pretende profundizar en un aspecto, aunque lo que acaece en este caso concreto no puede ser generalizado a otros casos similares. Su orientación es hacia la sabiduría vertical no horizontal. Es decir, busca la validez interna más que la externa. La forma en la que se eligieron los sujetos de la muestra fue intencional, no fue al azar. Más que importarnos si el número elegido es correcto, nos importa la calidad de la muestra; el que nos permita recoger la información más relevante, para el concepto o teoría buscada. Se van realizando entrevistas semi-estructuradas, hasta llegar al nivel de saturación, es decir, hasta que las entrevistas ya no aportan nueva información.

La entrevista semi-estructurada nos permite recolectar información general o específica mediante diálogos con individuos (informantes clave). La técnica de diálogo semi-estructurado busca evitar algunos de los efectos negativos de los cuestionarios formales, como son: temas cerrados (no hay posibilidad de explorar otros temas), falta de diálogo, falta de adecuación a las percepciones de las personas (Geilfus, F., 1997).

A partir del sociograma, se seleccionaron todos los grupos que se pretendían escuchar para poder así tener un diagnóstico. A fin de que estas personas puedan ofrecer información relevante del fenómeno que se analiza, se trató de recoger todas las posibles posiciones que puede haber en Aretxabaleta con respecto a este tema. Los grupos que se seleccionaron conforman la muestra de los sujetos a entrevistar. Así, el hecho de elegir una muestra nos permite no tener que escuchar a toda la población, sino que mediante esta, podemos obtener la información básica que necesitamos.

Mediante el sociograma, se identificaron muchos actores que forman parte del tejido social de Aretxabaleta. A la hora de determinar la muestra, solo se han tenido en cuenta los que guardan relación con la problemática que queremos estudiar mediante este trabajo. En la siguiente tabla se recogen los diferentes actores identificados y elegidos por su relación con el tema:

	- PODER			+ PODER	
AFINES	ARIENTZA-ETXEBERRI	ETXEZURI	MENDIBITZU	GRUPO DE CONSUMO	BAGARA
AFINES/DIFERENTES				PNV Y BILDU	DEBAGARAIA
DIFERENTES	45-60 AÑOS CON HIJOS			EDERLAN	AUSOLAN
DIFERENTES/AJENOS	MUSULMANES				
AJENOS	LATINOS	20-28 AÑOS	35-45 AÑOS		
OPUESTOS			EXTREMEÑOS, GALLEGOS,...		

Tabla: actores identificados en el sociograma que van a ser parte de la muestra para las entrevistas, elaboración propia.

Basándose en los diferentes agentes identificados en el sociograma, se eligieron las personas a entrevistar por la investigadora. Se realizaron cinco bloques de actores diferentes: los eragiles que son afines a la problemática y están actualmente trabajando en torno a ella en el territorio, las personas consumidoras, las baserritarras, los grupos políticos y las empresas.

En función de la identificación realizada de las personas consumidoras en el sociograma se han dividido a las personas por edades tal como se realizó en el mismo, pero además de esa característica se han diferenciado aquellas consumidoras que tienen familia baserritarra y las que no, ya que las primeras pueden estar más sensibilizadas con este tema. Además, se eligieron dos personas que han emigrado a Aretxabaleta de fuera del estado, ya que hay un gran grupo de extranjeros viviendo actualmente en el municipio. Elegimos a una persona musulmana y a otra latina, porque así los separaron las personas que realizaron el sociograma.

Por otro lado, se eligieron cuatro baserritarras que actualmente viven del primer sector en Aretxabaleta. Se trató de representar los diferentes modelos de producción que existe. Por ello se eligieron tres fincas que aparecieron en el sociograma y una más que no apareció pero que nos pareció de interés ya que se acaba de instalar en el primer sector (como nos dijeron en Debagaraia). Por lo tanto, la muestra nos quedo de la siguiente manera: un baserritar ecológico (Mendibitzu), el semi-intensivo (Arientza-Etxeberri), el familiar (Etxezuri) y una persona que acaba de instalarse en el sector (Pagoaga).

Además de la situación de las personas consumidoras, se creyó conveniente integrar en este proceso a las personas que venden alimentos en tiendas pequeñas del municipio, para poder así conocer su realidad. Por ello, se entrevistó a un carnicero del pueblo. Esta información no se obtuvo del sociograma, ya que las personas participantes no mencionaron a los vendedores de alimentos como posibles actores.

En el sociograma, solo se identificaron dos partidos políticos. Estos son los que más fuerza tienen en Aretxabaleta, son los dos más votados: EH Bildu y EAJ/PNV, por lo que se eligió a una persona de cada partido, para ser entrevistada.

Y finalmente, las personas que realizaron el sociograma, identificaron dos empresas relacionadas con la alimentación. Una de ellas; Ausolan, es una empresa de catering que diariamente da 320 comidas en diferentes comedores del pueblo; y otra Fagor Ederlan, que está desarrollando un proyecto, para tratar de introducir producto local en el comedor de la fábrica.

La siguiente tabla recoge el diseño metodológico que se realizó para poder llevar a cabo las entrevistas:

ENTREVISTAS ABIERTAS	PERFIL	SITUACION SOCIOGRAMA	DURACION ENTREVISTA / LUGAR
BAGARA	COOPERATIVA SOCIAL	AFIN - MUCHO PODER	ENTORNO A DOS HORAS / BAGARA
EREINDAJAN	ASOCIACION PRODUCCION / CONSUMO	NO APARECE (no es de Aretxabaleta)	ENTORNO A DOS HORAS / TIENDA EREINDAJAN
DEBAGARAIA	ASOCIACION DESARROLLO RURAL	AFIN/DIFERENTE - MUCHO PODER	ENTORNO A DOS HORAS / OFICINAS DEBAGARAIA
ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS	PERFIL	SITUACION SOCIOGRAMA	DURACION ENTREVISTA / LUGAR
FN1	15-20 AÑOS ES DE ARETXABALETA FAMILIA NO BASERRITARRA	AJENOS – PODER MEDIO	8:38 MIN / EN UN BAR
FN2	20-25 AÑOS ES DE ARETXABALETA FAMILIA NO BASERRITARRA	AJENOS POCO PODER	22:51 MIN / EN UN BAR
FN3	25-30 AÑOS NO ES DE ARETXABALETA FAMILIA NO BASERRITARRA	AJENOS POCO PODER	9:19 MIN / EN SU CASA
FN4	35-40 AÑOS NO ES DE ARETXABALETA FAMILIA NO BASERRITARRA	DIFERENTES – POCO PODER	19:93 MIN / EN UN BAR
FN5	40-60 AÑOS ES DE ARETXABALETA FAMILIA NO BASERRITARRA	DIFERENTES – POCO PODER	33:07 MIN / EN SU CASA
F1	15-20 AÑOS ES DE ARETXABALETA FAMILIA BASERRITARRA	AJENOS – PODER MEDIO	12:22 MIN / EN SU CASA
F2	20-25 AÑOS ES DE ARETXABALETA FAMILIA BASERRITARRA	AJENOS POCO PODER	10:29 MIN / EN UN BAR
F3	25-30 AÑOS ES DE ARETXABALETA FAMILIA BASERRITARRA	AJENOS POCO PODER	24:16 MIN / EN SU CASA
F4	25-30 AÑOS NO ES DE ARETXABALETA FAMILIA BASERRITARRA	AJENOS POCO PODER	22:51 MIN / EN UN BAR
F5	35-40 AÑOS ES DE ARETXABALETA FAMILIA BASERRITARRA	DIFERENTES – POCO PODER	13:03 MIN / EN EL POLIDEPORTIVO
F6	35-40 AÑOS NO ES DE ARETXABALETA FAMILIA BASERRITARRA	DIFERENTES – POCO PODER	16:4 MIN / EN UN BAR
F7	40-60 AÑOS NO ES DE ARETXABALETA FAMILIA BASERRITARRA	OPUESTOS – PODER MEDIO	31:34 MIN / EN SU CASA

EX1	LATINO	AJENO – POCO PODER	9:57 MIN / EN UN BAR
EX2	MUSULMAN	AJENO/DIFERENTE – POCO PODER	10:9 MIN / EN LA ASOCIACION HAZIAK GARA
B1	ETXEZURI	AFIN – POCO PODER	17:41 MIN / EN SU BASERRI
B2	ARIENTZA-ETXEBERRI	AFIN – POCO PODER	13:39 MIN / EN SU BASERRI
B3	PAGOAGA	NO APARECE	11:15 MIN / EN SU BASERRI
B4	MENDIBITZU	AFIN – PODER MEDIO	28:11 MIN / SU BASERRI
V1	CARNICERO	NO APARECE	18:16 MIN / EN LA CARNICERIA
PP1	BILDU	AFIN/DIFERENTE – PODER MEDIO ALTO	24:38 MIN / EN UN BAR
PP2	PNV / ALCALDE DE ARETXABAETA	AFIN/DIFERENTE – PODER MEDIO ALTO	32:66 MIN / EN EL AYUNTAMIENTO
E1	EDERLAN	DIFERENTE – PODER MEDIO ALTO	41:77 MIN / OFICINAS EDERLAN
E2	AUSOLAN	DIFERENTE PODER ALTO	23:34 MIN / OFICINAS AUSOLAN

Tabla: Personas que se han entrevistado, perfil, duración y lugar de la entrevista, elaboración propia.

6.1.3.2.1. Guía para la realización de las entrevistas

Una vez definida la muestra, se realizó un guía que contiene las variables a abordar, así como un guión con las preguntas que se quieren realizar. Para la recogida de información, se utilizó la técnica de la entrevista semi-estructurada que consiste en que los sujetos expresen en sus propios términos la vivencia del fenómeno que se trate (Navarro, Ramírez; *métodos de investigación en ciencias sociales*). Este enfoque pretende dar protagonismo a la persona entrevistada, al recoger sus opiniones respecto a la realidad social que se pretende conocer. En este caso, se eligió las entrevistas en donde se dejó que las personas entrevistadas hablaran guiadas por la persona entrevistadora, esta iba planteando los temas a través de varias preguntas ajustadas a los temas que se dan cuenta en los objetivos de la investigación.

Mediante las entrevistas queríamos saber diferentes cosas de las personas participantes, para poder posteriormente realizar un mapeo de la situación del consumo local en Aretxabaleta. En las entrevistas se trataron varios conceptos. La transcripción de las entrevistas se puede ver en los anexos.

Personas consumidoras

1. Introducción

- Presentación de la metodología, por qué estamos aquí.
- Edad, sexo, nacidos en Aretxabaleta o no, descienden de familia baserritarra, tipo de empleo, participan en movimientos sociales.

2. Hábitos de consumo

- Lugar en el que realiza las compras de alimentos, periodicidad y motivaciones para acudir a esos lugares.
- Deseo de que exista otro lugar diferente donde poder comprar alimentos.
- Razones por las que consumes productos procesados, ecológicos o locales, en caso de hacerlo.
- Conocen que es el producto local y beneficios que aportan su consumo.
- Lugar en el que compran los alimentos las personas de tu entorno.

3. Situación del primer sector

- Conocimiento de las personas que trabajan en el primer sector en el entorno y tipo de relaciones con ellas.
- Cambios que se han producido en el primer sector en las últimas décadas.
- Participación en las actividades relacionadas con el consumo de producto local.
- Existencia de motivaciones para trabajar en el primer sector.

4. Sostenibilidad

- Qué es la sostenibilidad.

Personas baserritarras

1. Introducción

- Presentación de la metodología, por qué estamos aquí.
- Edad, sexo, alimentos producidos en la finca, tiempo que llevan produciendo, modelo de producción y que certificados de calidad poseen.

2. Ventas

- Canales utilizados para comercializar los productos.

- Grado de satisfacción y eficacia de los canales utilizados.
- Tanto por ciento del sueldo recibido en la familia, correspondiente a la actividad dedicada al primer sector.
- Tipos de relaciones con productores y consumidores. Existencia de motivaciones para organizarse.

Situación del primer sector

- Cambios que se han producido en el primer sector en las últimas décadas.
- Problemas a los que se enfrentan.
- Situación de las personas jóvenes del sector.

3. Sostenibilidad

- Qué es la sostenibilidad.

Partidos políticos

1. Introducción

- Presentación de la metodología, por qué estamos aquí.
- Partido político al que representan.

2. Hábitos de consumo

- Modelo de consumo que impulsa su partido.
- Beneficios del consumo de producto local.
- Tipos de iniciativas que llevan a cabo para impulsar el consumo de producto local.

3. Situación del primer sector

- Situación de las personas jóvenes del sector.
- Iniciativas para ayudar a los jóvenes del sector.
- Cambios que se han producido en el primer sector en las últimas décadas.

4. Sostenibilidad

- Qué es la sostenibilidad.

Ausolan

1. Introducción

- Presentación de la metodología, por qué estamos aquí.
- Qué es Ausolan.
- Cantidad de comidas que dan al día.

2. Compra de alimentos

- *Lugares o proveedores a los que compran los alimentos.*

3. Producto local

- Postura de Ausolan frente al consumo de producto local.
- Intención de empezar a comprar producto local.
- *Iniciativas para vencer los problemas a la hora de la compra de producto local.*

4. Sostenibilidad

- Qué es la sostenibilidad.

Ederlan

1. Introducción

- Presentación de la metodología, por qué estamos aquí.
- Qué es Ederlan.
- Cantidad de comidas que dan al día en el comedor.

2. Producto local

- Intención de empezar a comprar producto local para el comedor.
- Conocer en qué consiste el proyecto que han puesto en marcha entorno al producto local en el comedor.

3. Sostenibilidad

- Qué es la sostenibilidad.

Las entrevistas se trataron de realizar dándole fluidez y naturalidad a la conversación. Para garantizar la fidelidad a las palabras textuales, las entrevistas se grabaron con una grabadora.

Una vez obtenidas todas las entrevistas se transcribieron, para poder así obtener información de cada uno de los contenidos que se pretendía analizar. Las transcripciones de las entrevistas se pueden encontrar en los anexos.

6.1.4. Fase 3; taller participativo

Una vez realizadas las entrevistas, se vio necesario realizar un taller participativo de contexto. Mediante esta técnica, se pretende obtener un autodiagnóstico que nos permita construir conjuntamente y colectivizar la información sobre el problema desde distintos ángulos, para facilitar su reflexión desde distintos puntos de vista. El objetivo es evidenciar la complejidad de las redes sociales sobre las que descansa el problema, a fin de definir las posibles acciones que se puedan emprender (Ganuzá, Olivari, et al.; *una visión desde las metodologías participativas*).

Se ha tratado mediante la utilización de esta técnica identificar 'los dolores' iniciales, es decir lo que preocupa a cada uno de los actores implicados, hasta encontrar un 'dolor común', una preocupación compartida a partir de la cual definir entre todas cuál es el problema sobre el que vamos a trabajar (Ganuzá, Olivari, et al.). Además, se trató de que los diferentes agentes participantes se pusieran en la piel de los otros, tratando de que ganaran empatía con respecto a todos los agentes implicados en la problemática a tratar.

Para llamar a la gente al taller, por un lado, se contactó con la gente que había participado en las entrevistas y por otro, se elaboró un cartel de la convocatoria que se puso en algunos sitios claves del pueblo y se envió y publicó mediante diferentes redes sociales. Además, se le hizo a la investigadora una entrevista en el periódico y la televisión local.



Fotos tomadas el día del taller

Al taller acudieron 18 personas entre las que había; consumidoras, vendedoras, baserritarras y eragiles¹ y los grupos se conformaron en función de estas características. La sesión se dividió en dos partes. En la primera, se les pidió a las participantes que escribieran en un papelógrafo los problemas a los que se enfrentan teniendo en cuenta el grupo al que pertenecen. En la segunda, se les pidió que propusieran soluciones primero a sus problemas y luego al del resto de grupos. A los problemas de los eragiles, no se les buscó solución, en cambio estos sí que aportaron soluciones al resto de grupos.

Un proceso participativo conlleva la devolución de la información a la población, para que sea ésta la que profundice, priorice y planifique sus propias estrategias de superación (metodologías participativas, Cimas, 2009). Por ello, se realizará un taller para realizar la devolución, pero ya no formará parte de este estudio.

1. Se utiliza la palabra eragile porqué en castellano no se ha encontrado ninguna que tenga el mismo significado; eragile es aquel agente que tiene la capacidad de promover algo, similar a la palabra promotor/a.

En el presente apartado se exponen los resultados obtenidos en las entrevistas abiertas, la semi-estructuradas y el taller participativo realizado en esta investigación. La información recogida se ha ordenado en 3 apartados, que pretenden aportar un mapeo de la situación actual del consumo de producto local en Aretxabaleta. La información obtenida en las entrevistas, se desarrollo posteriormente en el taller participativo realizado con los diferentes actores que participan en la problemática definida en el presente estudio.

7.2. Resultado de las entrevistas

7.2.1. Entrevistas a los actores que ya están trabajando sobre el tema en Aretxabaleta (AFINES)

A partir de este sociograma, se identificaron dos actores que están trabajando activamente en aportar soluciones al tema del consumo de producto local: una cooperativa llamada Bagara, que trabaja en impulsar el consumo de producto local y la asociación de desarrollo rural del valle llamada Debagaraia. Los dos agentes llevan tiempo poniendo en marcha diferentes iniciativas que ayuden a mejorar la situación del primer sector. Por lo tanto se decidió realizarles una entrevista abierta a cada actor, para poder obtener el máximo de información. De la entrevista de Bagara nos salió otro informante clave, la asociación Ereindajan. Se considero que podía aportar información relevante y se le realizó a una persona de la asociación una entrevista abierta.

A continuación se explica el trabajo que cada uno de los actores realiza:



BAGARA es una cooperativa que nace a la sombra del grupo Fagor, la facultad Huezi de la Universidad de Mondragón y la Ikastola Arizmendi. Surge con el objetivo de readaptar el espíritu cooperativo al siglo XXI y que sirva como herramienta para producir un cambio en la sociedad. Se basa en cuatro principios; la euskaldunización, la durabilidad, la cooperación y la autocreación que pretende llevar a cabo materializando estos conceptos. Para ello están desarrollando varios proyectos comunitarios en la comarca de Deba Goiena. Uno de ellos es la articulación de una estrategia común que reviva el primer sector y transforme el modelo de consumo, colocando a diferentes actores sobre un mismo rumbo.



EREINDAJAN es una asociación si ánimo de lucro, que surge del trabajo que Bagara realiza entorno al primer sector y las formas de comercialización en el valle de Deba Goiena. Tiene como objetivo, revivir el primer sector e impulsar el consumo responsable y ecológico, ya que consideran que es la mejor opción.

Ereindajan es una rueda que necesita de diferentes variables para girar como son: la tierra, la sensibilización, las políticas públicas, las personas baserritarras y canales cortos de comercialización entre otras.

Se decidió crear un sitio físico que sirva de punto de unión entre: las personas baserritarras que quieren producir: a escala local, de forma ecológica, productos de temporada,... y consumidores/as que buscan consumir de una forma duradera y saludable. Además, pretende reducir la cantidad de energía utilizada y los residuos que habitualmente se generan en los procesos de producción, distribución y comercialización. Por lo tanto esta asociación, pretende conformar un sistema socialmente justo, tanto para baserritarras, consumidoras y trabajadoras.



DEBA GARAIA la asociación sin ánimo de lucro de Desarrollo Rural de Debagoiena. Se creó en 1989 con el objetivo de dar respuesta a las necesidades de los habitantes en el medio rural y gestionar diferentes servicios dirigidos al entorno rural de la comarca. Está compuesta por 27 miembros, de los cuales 8 son los Ayuntamientos de la comarca y los otros 19 lo constituyen asociaciones y organizaciones del sector agropesquero-forestal y otras del medio rural.

De las entrevistas realizadas a los diferentes agentes, pudimos sacar mucha información de la situación actual del consumo de producto local en el territorio y de otros agentes a tener en cuenta a la hora de realizar el diagnóstico. Además, estas personas nos pusieron en contacto con algunas de las personas que posteriormente entrevistamos.

7.2.2. Entrevistas semi-estructuradas

1) Hábitos de consumo de los habitantes de Aretxabaleta

Los hábitos de consumo de los habitantes de Aretxabaeta han cambiado notablemente en las últimas décadas. Este cambio se produjo a medida que la industria fue desarrollándose y tomando fuerza en el municipio. La industrialización, propició que las personas que trabajaban en el primer sector abandonaran la actividad para ir a trabajar a las fábricas. Al mismo tiempo, la creación de la cooperativa de consumo Eroski, dió lugar a una nueva forma de distribución de los alimentos:

'Creo que el primer sector se ha abandonado. Antes era un recurso muy familiar, todos los baserris tenían su explotación y bajaban al pueblo a vender. Pero cuando pudieron, fueron a la fábrica a trabajar. El trabajo del baserri era muy atado. Antes se comía muy limitado y

poco a poco hemos ido introduciendo más productos en la dieta. Cuando éramos pequeños se comía todo de aquí y de la Rioja Alavesa. Cuando surgió Eroski, al principio vendía productos de aquí, pero luego fue metiendo producto de fuera. Nos hemos muerto de éxito, no hemos sido capaces de apreciar lo propio, lo bien currado y ahora nos viene la vuelta. La gente pasó de tener poco a tener todo lo que quería' (FN5).

Los habitantes de Aretxabaeta, han pasado de comprar producto local en el mercado y en las tiendas pequeñas del pueblo a realizar sus compras en grandes superficies, mayoritariamente en Eroski. La principal razón, por la que las personas consumidoras eligen este canal de comercialización es que, les aporta comodidad: pueden ir a hacer una compra en coche, tienen todos los productos en un mismo local y una gran variedad:

'Pues por la comodidad, o al final tienes de todo, vas en coche hasta allí' (F1).

Otra de las razones por las que se decantan por comprar alimentos en Eroski es que es una cooperativa de la zona, por lo que parte de los beneficios se quedan en el territorio:

'Más que nada, es una cosa que la tengo cogida como ideológica. Yo por ejemplo, pienso que un euro que entra en Eroski, la mayoría de ese euro luego se mueve en el entorno, irá a inversiones o a pagar sueldos de la gente, que la mayoría se mueve en el entorno' (FN5).

Aunque las personas entrevistadas realizan a mayoría de sus compras en grandes superficies, muchas afirman comprar algunos alimentos en las tiendas pequeñas de la localidad. Las razones que les impulsan a acudir a estos lugares es que les aporta un trato más familiar, los productos son de mejor calidad y ayudan a la economía local:

'En las tiendas pequeñas también, por esa similitud de Eroski, entiendo que no pueden competir con Eroski en precio, pero si dan una cercanía y un mimo que igual Eroski no da. Vas allí y si quieres dos medios melones, pues en Eroski tienes enteros o te vas, y aquí tienes, otra familiaridad, y luego también se que ese dinero se queda, al final es economía familiar' (FN5).

Algunas de las personas entrevistadas mencionaron otros canales de comercialización a los que acuden como: el mercado de los lunes, la herboristería, grupos de consumo, compra directa de animales vivos, pero estas formas son minoritarias.

Y por último, vemos que algunas de las personas que provienen de familias baserritarras, siguen realizando el autoconsumo, ya que parte de los alimentos consumidos se producen en los baserris de las familias o en el caso del pescado, se obtiene del barco familiar.

A pesar de que la mayoría de las personas entrevistadas acuden a las grandes distribuidoras a comprar alimentos, muchas han manifestado que les gustaría que existiera un lugar donde poder comprar alimentos, que tuviera otras características. Por un lado, una de las entrevistadas nos cuenta que en los canales que existen falta información:

'Sí que me gustaría cambiar la verdad las costumbres de consumo, yo creo que he pecado. En mi caso, no tengo mucha información, ahora cuando dicen lo ecológico, lo integral esto lo otro, pues quiero tener más conciencia y conocer más' (F3).

Otra de las cosas que han dicho es que este lugar debe tener producto local y de temporada:

'Lo que a mí me gustaría sería ir a un sitio y por ejemplo productos de la huerta o los que son de temporada, todas esas cosas encontrarlas en un sitio, eso para mí es clave, no ir quiero una cosa allí, quiero otra allá, no sé que todo lo de temporada esté un poco concentrado' (FN5.,

'Me gustaría que hubiese una tienda de baserri, si hubiera iría' (F6).

Y por último también se ha comentado que les gustaría que hubiese un lugar donde se gaste menos energía y materiales en envases y donde se puedan comprar productos locales y más saludables:

'A mí me gusta por ejemplo, el arroz, los cereales y las legumbres, poderlas comprar a granel, sin paquete y en Eroski hay arroces por ejemplo de cercanía pero vienen con un plástico y cartón, y entonces por ese lado, pues estaría bien tener otra opción. Y lo mismo pasa con las legumbres, en Eroski hay de cercanía pero con muchos embases, y luego también los detergentes, jabones y yo tengo visto en Ereindajan que hay y además tu vas con tu bote y así, un modelo donde se consume menos por el lado de energía y materiales, un poco más que no produzca tanta basura' (FN4).

2) Producto local

A partir de la información obtenida en las entrevistas, podemos concluir que actualmente no se consume mucho producto local, aunque la mayoría consumen algún producto suelto. Sobre todo se decantan por queso y pan de Etxezuri (un baserri de Aretxabaleta), la carne, el pescado, la fruta y la verdura.

No obstante, todas las personas entrevistadas afirman que el producto local tiene beneficios con respecto al que viene de fuera:

'Si consumimos lo que se produce aquí, es una forma de que la agricultura no se muera' (EX1).

Según las entrevistadas, comprando producto local se ayuda a las personas que los producen, generando una economía local:

'Menos intermediarios ayudan más al productor local, aguantará más tiempo en su estado natural. El consumo de producto ocal, repercutirá positivamente en los productores de aquí, en la economía local' (F3).

Por otro lado, se genera menos contaminación y le aporta más confianza:

'Consumir producto de aquí genera menos residuos' (FN4).

'El local te da más confianza, pienso que serán mejores' (FN3).

Además, es más fresco:

'El tiempo que pasa para que llegue a tu casa es menor, te permite coger un alimento y al día siguiente comertelo' (FN5).

Actualmente en Aretxabaleta, no se organizan muchas actividades entorno al producto local:

'Se hacen pocas cosas y creo que hay que hacerlas bien. Nos gustaría hacer una cofradía del tomate y del chorizo de Aretxabaleta, celebrar un día entorno a estos productos' (FN5).

3) Situación del primer sector

El modelo productivo que en general ha sobrevivido es un modelo de familiar, a pequeña escala y la venta que realizan es mayoritariamente directa, salvo alguna excepción. Estas personas, aseguran estar contentas con esta forma de vender sus productos:

'La venta directa al final tienes esa relación directa no con los clientes y no tienes intermediarios y tienes esa relación directa para hablar contigo' (B1).

No obstante, cabe resaltar que cómo muchas personas entrevistadas han afirmado, esta forma de vida es bastante precaria. Todas las personas baserritarras que se han entrevistado, coinciden en que la situación del primer sector está muy mal:

'El primer sector es simbólico. Los que estamos somos muy profesionales. Hemos apostado por ello y demostrado que se puede vivir de ello. Somos los raros del pueblo' (B2).

Al mismo tiempo, se quejan de que el producto no está valorado;

'No se valora el trabajo que hacemos' (B1).

'Tendríamos que ganar 3 o 4 veces más de lo que ganamos, pero no está valorado' (B4).

Hace unas décadas los habitantes de Aretxabaleta vivían prácticamente del primer sector. Con la implantación de las primeras fábricas, muchas personas que se dedicaban a la producción de alimentos, prefirieron irse a trabajar a ellas:

'Nuestros padres y madres pusieron en marcha la industria con el dinero de los baserris' (B1).

Muchas personas que trabajaban en el primer sector, dejaron de hacerlo y al mismo tiempo las mejores tierras; las más fértiles y las más llanas se dedicaron también a esta actividad:

'Las mejores tierras se han destinado a la industria, nosotros nos hemos quedado en el monte' (B3).

En cuanto al primer sector, todas las personas que se entrevistaron opinan que, la poca gente mayor que quedaba, está dejando de trabajar en este sector y los jóvenes no les dan relevo. Además, ahora hace falta mucha más tierra para poder vivir de ello:

'Nosotros llevamos la tierra de unos 15 baserris. Si esa gente no se hubiera ido a la calle, nunca hubiésemos podido tener este tamaño. Antes hubiésemos vivido de estas tierras 10-12 baserris y ahora 1' (B2).

Por lo tanto, podemos decir que la actividad agraria en Aretxabaleta se ha intensificado:

'Nuestros padres y madres vivían con cuatro vacas y ahora hay que tener cada vez más' (B4).

Una de las razones es la falta de información, algunas entrevistadas opinan que a la gente joven no se le ha impulsado a trabajar en los baserris:

'Los jóvenes no vienen al primer sector porque no se conoce, hay falta de información y es un trabajo muy precario. Se ha perdido, nadie del baserri ha querido seguir, los padres y madres no lo han transmitido, les han dicho a sus hijos/as; mejor que aquí ir a otro sitio a trabajar' (B1).

En cuanto a los problemas a los que se enfrentan las personas baserritarras a la hora de producir encontramos el alto gasto de energía que hoy en día se realiza en los baserris:

'Pagamos un dineral a Iberdrola' (B4).

'El baserri se ha convertido en un agujero de gastar energía. Necesitamos ayuda para reducir ese gasto' (B1).

Por otro lado, reclaman la falta de formación para poder diversificar más sus productos:

'Nos llevan muy dirigidos a una sola producción' (B1).

Además, un baserritar mencionó que cada vez la normativa desde las administraciones se está endureciendo más:

'Desde la administración cada vez ponen normas más estrictas, sobre todo a los pequeños nos ponen normas como si fuésemos una gran industria y cumplir eso es difícil' (B3).

Pero existen formas de poder hacer frente a estos problemas, los baserritarras insisten en que es necesario organizarse:

'Creo que es importante organizarse para concienciar a la gente, hace falta trabajo en común que hasta ahora no ha habido. Explicar a la gente que tipo de modelo de producción tenemos' (B1).

'Es importante estar organizados para hacerle frente al modelo industrial, ese modelo que nos lleva hacia esa agricultura insostenible' (B3).

Además, afirman que estar organizados puede llevarles a realizar auzolanés o compartir maquinaria:

'Se pueden hacer miles de cosas' (B1).

4) Situación de los comercios pequeños de Aretxabaeta

Generalmente los comercios pequeños de Aretxabaeta intentan vender producto local o de cercanía aunque no siempre lo tienen fácil:

'Vendo producto local y me gustaría seguir haciéndolo' (V1).

'Lo que pasa en Aretxabaeta es que no hay ganaderos, cada vez es más difícil encontrar ganaderos en la zona, al final yo he quitado la última ternera en muchos baserris' (V1).

Se nota que estas personas, se preocupan de su entorno:

'A mí me gustaría vivir y que los de mi entorno también puedan hacerlo, crear aquí una economía' (V1).

Además, se nota un cambio en la sociedad en cuanto a este tema:

'Hay un cambio, los jóvenes cuando hacen parrillada vienen, pero no en el día a día hasta que tienen niños/as, en el momento en el que tienen niños/as vuelven' (V1).

Cabe destacar, la labor que las personas que venden alimentos pueden realizar en cuanto a la concienciación de las consumidoras en torno al consumo de producto local:

'Yo sí que intento decir de que baserri es o por lo menos, ha estos hacerles propaganda' (V1).

En Aretxabaeta, hay dos colegios con comedor que diariamente dan muchas comidas. El hecho de poder introducir alimentos locales en estos comedores, podría suponer un mercado importante para la producción local:

'Hay entra Ausolan y no está comprando producto de aquí, por otro lado lo veo normal porque ellos necesitan tres mil kilos o así' (V2).

Ausolan; empresa cooperativa de catering

Esta empresa de catering es la encargada de cocinar y distribuir la comida a los comedores de los dos centros escolares que hay en el pueblo y además, lleva las materias primas a el comedor de a empresa Fagor Ederlan.

'Ausolan es una cooperativa que tiene muchos años de trayectoria. Surgió en su día, cuando las mujeres se casaban, no podían continuar trabajando en las cooperativas y cómo querían seguir trabajando, crearon esta cooperativa. Tenemos dos líneas de negocio, por un lado la restauración dirigida a la colectividad y por otro la limpieza. Ahora, nos hemos metido en otra tercera que es la del servicio de eventos. Entre los clientes que tenemos, están las escuelas, hospitales, residencias y empresas. En la cocina central hacemos diariamente 11.000 menús y que luego se transportan a los comedores. Y luego tenemos otra modalidad que es cocinar en las casa de los clientes. Nosotros ponemos los trabajadores y la materia prima, pero se cocina allí mismo' (E2).

Ausolan compra las materias primas a grandes proveedores nacionales:

'Nosotros intentamos siempre trabajar con proveedores nacionales, para nosotros es más fácil logísticamente y la gente de aquí lo agradece. El que sea de Euskal Herria es más difícil. Si digera que todo el producto es de aquí, estaría mintiendo, un apiña no puede ser nunca de aquí. Pero por ejemplo la carne la compramos en vitoria y en Lasarte. Que sea producto nacional nos da valor, nosotros normalmente damos lo que el cliente nos pide' (E2).

En cuanto a las líneas de trabajo que tiene:

Tenemos dos sectores muy marcados, los comedores públicos, dependen del Gobierno Vasco, hay unos pliegos que nos marcan la calidad, el origen de los productos, cuales tiene que ser los mínimos, esto es como nuestra biblia, la tenemos que seguir a raja tabla. En el caso de los privados, que es un sector muy potente, hay mucha diferencia, nosotros vamos amoldando nuestro trabajo a lo que nos piden' (E2).

Al ser una empresa que da tantas comidas diarias, consideramos que el hecho de que puedan introducir producto local en sus menús, cambiaría mucho la situación actual:

'Nosotros tenemos la ISO 10.000, tenemos un sistema medioambiental certificado. Entonces, cómo objetivo tenemos ir introduciendo poco a poco este tipo de productos. No es el único objetivo, tenemos más, por ejemplo, el ecoetiquetado o la producción integrada. Plantear si se ha planteado, pero tiene muchas dificultades. Al final, lo que tenemos que asegurar es que el producto sea seguro. A nosotros, sanidad nos marca un montón de pautas y nosotros eso también se lo pedimos a nuestros proveedores. Y los que tienen esos requisitos son los de mayor tamaño. Y luego otro problema es el suministro en sí. Si son capaces o no de suministrarnos ese producto cuándo nosotros lo necesitamos y en las cantidades que necesitamos. Al final, los proveedores que utilizamos hoy en día nos garantizan eso. Por eso, ha veces es más fácil hacer el cambio localmente, cómo hemos hecho en Kurutzia. Dan 100-200 menús diarios y cocinan allí, y hemos empezado a trabajar con los baserritarras de la zona. En principio no tenemos un proyecto a nivel de valle, si que vemos que cada vez tiene más demanda el producto local. Nosotros por nuestro lado, estamos a las necesidades de nuestros clientes, si nuestros clientes nos plantean, pues mira yo quiero esto, intentamos ir de su mano, no ponemos pegas' (E2).

A lo largo del proceso identificamos una empresa (Fagor Ederlan), que está tratando de realizar cambios para introducir en su comedor producto local. Fagor Ederlan es una cooperativa que forma parte del grupo Mondragón. Fabrican piezas de automoción para todo el mundo. La fabrica consta de 1000 trabajadores y no sabe exactamente cuántas personas comen en el comedor, pero si que son muchas las que se quedan a comer, entorno a 500:

'Es un chollo comer aquí' (E1).

E1 nos contó que en los últimos años tuvieron que cambiar la cocina de sitio y con ese cambio desde la administración les empezaron a pedir algunas homologaciones. Este hecho, les llevo a pedirle a la cooperativa Ausolan que pertenece también al grupo Mondragón, que se encargara del tema. Ellos ahora son los que compran los alimentos que se van a cocinar en las cocinas de Ederlan:

'nosotros antes comprábamos la carne a un carnicero de Aretxabaleta y ahora no gestionamos eso, ahora lo compra Ausolan. Cuándo empezamos con este proyecto, le

preguntamos a Ausolan dónde compraba los alimentos y para nuestra sorpresa, nos dijeron que el 80% de los productos que compran son de aquí. Ellos compran a Merca Bilbao y es de aquí, ahora abría que ver estos dónde compran. Si que es verdad que tienen algunos acuerdos' (E1).

En cuanto al proyecto de introducir alimentos locales en el comedor:

'nuestra intención no es cambiar todo de un día para otro, sabemos que hay y qué se puede hacer. Somos conscientes de cual es la situación del primer sector que tenemos cerca. Que tiene sus límites y que ahora mismo, no es capaz de abastecer las necesidades que tenemos. Sabemos lo que hay, así que si en un año metemos dos lechugas, pues eso que hemos introducido y el año que viene serán diez. Pero todos nos tenemos que poner en la misma dirección. Nuestro proyecto no es un proyecto industrial, es un proyecto que busca cambiar la sociedad en la que vivimos. Después de una reflexión, nos dimos cuenta que los baserritarras son quien están cuidando nuestro entorno. Hemos puesto las industrias en los mejores terrenos y eso complica mucho su trabajo. Entonces, nos planteamos; nosotros cómo podemos ayudar y concluimos que con el comedor. Nosotros damos muchas comidas al día y además, puede tener un efecto multiplicador. Ausolan nos dijo que no está dispuesto a ir a un baserritar a comprarle dos lechugas y a otro, necesitamos un intermediario y por eso Ereindajan está en esta mesa. Queremos que Ereindajan haga este trabajo. Nosotros le diremos a Ausolan o a Ereindajan las cantidades que necesitamos' (E1).

'Yo quiero producto de aquí, pero los de aquí tendrán que cambiar el chip. Las pequeñas explotaciones que hay aquí, no están consiguiendo vivir de esto, nuestro objetivo es ver como hacemos con ellos. A lo mejor es que no lo tienen que hacer así, que estos modelos de producción familiares no pueden ser. Podemos trabajar con los de aquí, pero tendrán que juntarse varios baserritarras para decir, nosotros solos no podemos, entre cuatro si' (E1).

'Nuestra propuesta es ver que podemos hacer, sabemos que dentro del producto local hay diferentes filosofías, sabemos que unos tienen un modelo de producción y otros otro. Empecemos con los productos de aquí y vamos a ver hasta dónde podemos forzar el modelo de producción' (E1).

Partidos políticos

En cuanto a panorama político de Aretxabaleta, hay dos partidos políticos, EH Bildu y EAJ/PNV que son los que más votos reciben, aunque no hay mucha diferencia de votos entre un partido y otro. En este momento, el alcalde de Aretxabaleta es de EAJ/PNV.

Bildu defiende que debe haber un cambio en el modelo de consumo en el municipio:

'Ahora ha surgido aquí, que se va a hacer un tipo Eroski y nosotros no defendemos esa forma de consumo, sino un consumo más particular o rico, un consumo con otras características. Pero, vemos muy difícil escapar de ese tipo de consumo, bien por el precio y también por las cantidades. Creemos que hay que impulsar la soberanía alimentaria y en ese camino, hay mucho que hacer en muchos campos. Soberanía alimentaria, es al final, ser nosotros mismos capaces de abastecernos con lo que producimos, esa producción dentro de unas características y un desarrollo sostenible'.

En cambio el representante de EAJ/PNV opina que es muy difícil o imposible cambiar este modelo:

'ni difícil ni gaitas, hoy en día comer producto local es imposible. Tenemos un gran abanico, cogemos en cada momento lo que queremos, trayendo de otras partes del mundo. Las costumbres han cambiado mucho, aquí antes se le daba más importancia a la estética y no a la calidad'.

Los dos grupos políticos opinan que el producto local tiene beneficios:

'Veo muy difícil vivir de lo de aquí, ahora se necesita un mínimo para mantener los terrenos. Se necesita un mínimo de actividad. Si no tienes ganado, no hay pastos, ese mínimo sí que hay que cuidarlo. Por lo tanto, hay que mantener un mínimo para que el entorno se mantenga. Pero claro, con la densidad que tenemos aquí, no se puede alimentar a todo el mundo y hay que traerlo de fuera. Un modelo en el que comamos lo de aquí, lo veo utópico. Pero, si se puede tratar de alguna manera, poner herramientas, para que lo que se produce aquí llegue a los consumidores' (P2).

'Sin duda que tiene beneficios y no solo económicos. Beneficios económicos para las personas baserritarras, pero además, estas son las que cuidan el entorno. Entonces, mientras los baserris sigan vivos, nuestro entorno se mantendrá. Además, le aporta otra autosuficiencia el entorno, comer lo que se produce aquí sin tener que mirar para otros sitios, soberanía alimentaria. Al final, los productores pequeños de aquí, no van a utilizar transgénicos, al final, tenemos más confianza, no todos pero bueno' (P1).

En cuanto a los recursos que el ayuntamiento de Aretxabaleta destina al consumo de producto local:

'Yo creo que el ayuntamiento está muy limitado, no tiene ni recursos ni conocimiento. No hay una persona técnica que pueda ayudarles. Yo creo que las propuestas tienen que venir de los propios baserritarras ya que es muy difícil que vengan de la gente de la calle, nosotros no sabemos de eso. Yo creo que la solución puede venir de un espacio dónde los baserritarras vendan sus productos y sirva de punto de unión para ellos' (P1).

Los dos grupos políticos están trabajando para fomentar el consumo de producto local tenga un desarrollo en el pueblo:

'Estamos en la junta de Desarrollo Rural y estamos mirando un proyecto piloto que se ha puesto en marcha en Antzuola. Estos también tienen problemas para llegar a las personas consumidoras. Por lo menos, habrá que hacer algunos cambios y adaptarlos a cada pueblo. Llevamos muchos años dándole vueltas a este tema, pero es muy difícil. El que tiene baserri en casa, no puedo decir que lo tenga fácil, pero sí tiene el camino abierto. En cambio, alguien que no tiene nada, no puede ser viable económicamente. Aquí, se le tiene mucho apego a la tierra y si alguien quiere seguir con la actividad puede ser que le deje a un vecino, pero a uno de la calle nunca. Nosotros (el ayuntamiento), tenemos muchas tierras y hay baserritarras que las están llevando'(P2).

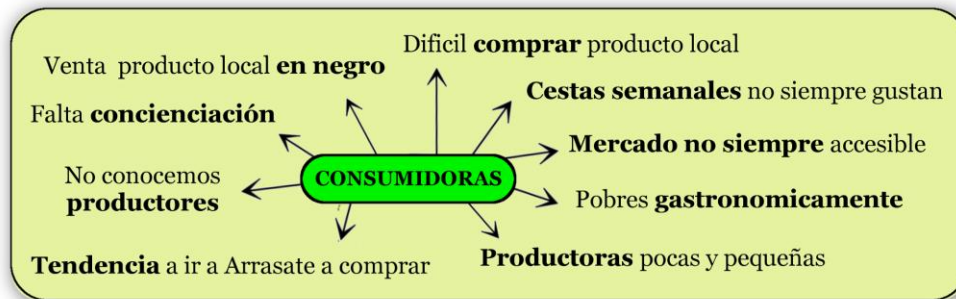
'Es muy difícil que algo atado a subvenciones sea competitivo, creo que habría que trabajarlo de otra manera. Yo creo que hay que cambiar la forma tradicional de pensar que tienen las personas que se dedican a esto, deberían de buscar juntos una nueva forma de funcionar. Crear una nueva estructura que actué como una empresa no. Yo planto esto y tú también y lo

vendo por mi cuenta, es muy individualista. Tenemos intención de volver a analizar la situación de los baserris en Aretxabaleta, de aquí al final de la legislatura' (P1).

7.2.3. Taller participativo

En este espacio, se juntaron cuatro grupos de actores que participan en esta problemática: consumidoras, baserritarras, vendedoras y eragiles. Esta técnica no aportó información nueva al proceso, se repitieron las ideas que han ido apareciendo en las entrevistas semi-estructuradas. Pero, a pesar de no aportar información, sirvió para que diferentes actores pudieran por un lado, tomar conciencia de su propia problemática y por otro lado, poder conocer los problemas que viven otros actores entorno a la temática que estamos investigando en este trabajo.

En el esquema que tenemos a continuación, podemos ver cada uno de los problemas que planteo en el taller cada grupo:



**PROBLEMAS
COMPARTIDOS
ENTRE LOS
TRES AGENTES**

**EXISTEN DIFICULTADES PARA
COMPRAR Y VENDER PRODUCTO
LOCAL EN ARETXABALETA**

**CONSUMIDORAS Y
VENDEDORAS NO CONOCEN
A LAS BASERRITARRAS**

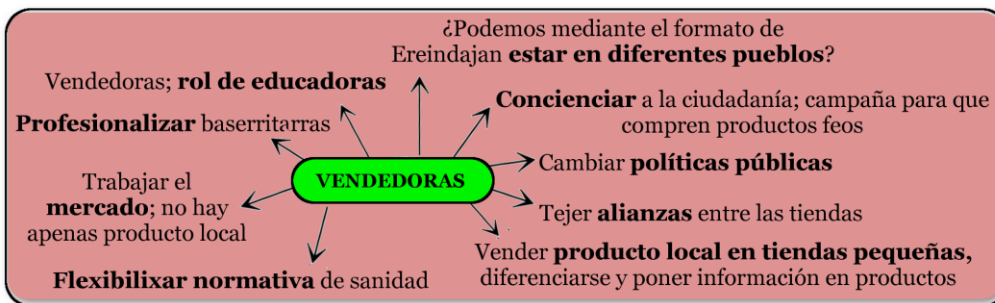
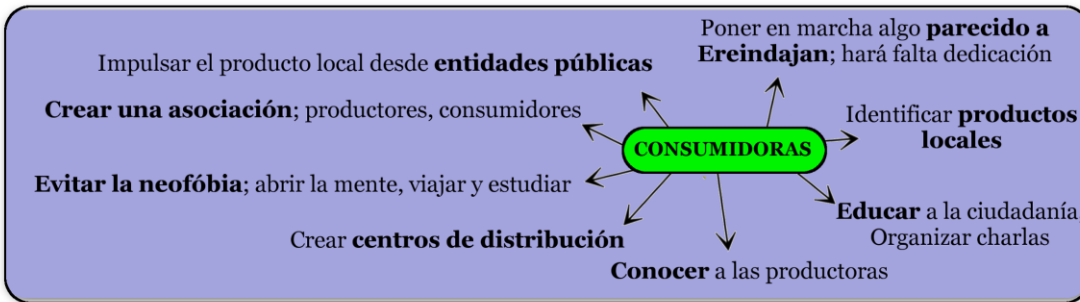
**FALTA CONCIENCIACION;
PROCEDENCIA, PRODUCTO DE
TEMPORADA.**

Esquema con los problemas definidos en el taller y los problemas nudo que se repiten en los diferentes actores, elaboración propia.

De todos los problemas recogidos en el taller, hay tres que se repiten en los diferentes grupos. Estos son los nudos de unión entre los diferentes actores y nos pueden servir para comenzar a trabajar en común sobre esta problemática. Los nudos son:

- Existen dificultades para comprar y vender producto local en Aretxabaleta.
- Consumidoras y vendedoras no conocen a las baserritarras de la zona.
- Hay una falta de concienciación en la ciudadanía; en cuanto a la procedencia de los alimentos y a los productos de temporada.

En la segunda parte del taller las personas participantes, plantearon soluciones a sus propios problemas y a los del resto de grupos. En el siguiente esquema, podemos ver las soluciones que se plantearon:



SOLUCIONES COMPARTIDAS ENTRE LOS AGENTES

PONER EN MARCHA ALGO PARECIDO A EREINDAJAN

CREAR UNA ASOCIACION

CONCIENCIAR, EDUCAR A LA CIUDADANIA

DIFERENCIAR EL PRODUCTO LOCAL

Esquema con las soluciones definidas en el taller y las soluciones nudo que se repiten en los diferentes actores, elaboración propia.

Esta parte del taller si aporta nueva información a la investigación, ya que en las entrevistas no se les pidió que aportaran soluciones. Esta parte se dejó para trabajar en común, ya que se entiende que el trabajar las soluciones en común facilita la generación de alianzas entre los diferentes grupos.

Se pusieron muchas soluciones sobre la mesa que tendremos que ir las materializando poco a poco. Cuatro ideas se repitieron en los diferentes grupos, y por lo tanto al igual que los problemas, al ser nudos, vamos a tratar de comenzar trabajando sobre estas ideas. Los nudos son:

- Poner en marcha algo parecido a Ereindajan.
- Crear una asociación a nivel de Aretxabaleta.
- Concienciar, educar a la ciudadanía.
- Diferenciar el producto local.

7.2.4. Resultados en cuanto al género

Al comienzo, esta investigación no se planteó desde el punto de vista del género, pero si queremos dar algunos resultados que han ido apareciendo a lo largo del proceso.

Por el lado de la producción, nos ha sido imposible contactar con una mujer baserritarra. En todos los baserris en los que acudimos a realizar la entrevista hay mujeres trabajando. En dos de ellos, las mujeres tienen más protagonismo en la producción ya que los dos baserritarras entrevistados las mencionaron como trabajadoras. En los otros dos casos, uno comentó que su madre le ayudaba y en otro que su madre les ayudaba haciendo las tareas de casa. La investigadora trató de realizarle la entrevista a una de ellas y delegó la entrevista en su marido. La otra mujer que tiene más peso, no apareció a la entrevista, vino su hermano.

Por otro lado, se invitó a una mujer baserritarra que es la que produce verduras para en grupo de consumo de Aretxabaleta, dijo que vendría pero finalmente no apareció al taller. Cabe resaltar, que son pocas las mujeres que se dedican con titularidad al primer sector.

En cuanto al taller, casi todas las personas consumidoras que acudieron al taller eran mujeres y los baserritarras todos hombres.

8. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

A partir de la información recogida durante todo el proceso, podemos concluir que la situación del consumo de producto local en Aretxabaleta no es muy buena. Existen dificultades en la producción, en la venta, en el consumo y también los diferentes eragiles tienen problemas para fomentar mejoras en cuanto a esta problemática. Queda claro que necesitamos dar soluciones a todos estos problemas y que es necesario crear alianzas entre los diferentes actores que permitan que los diferentes grupos vayan en la misma dirección.

Si analizamos los nudos obtenidos en cuanto a los problemas y las soluciones, vemos que se repiten. Las soluciones nudo, tratan de resolver los problemas nudo que obtuvimos en el taller. Por lo tanto, estos problemas con sus soluciones pueden servir como punto de partida, para comenzar a trabajar en común.

8.1. Discusión de los resultados

Hoy en día en Aretxabaleta, la mayor parte de la compra de alimentos se realiza en grandes superficies que funcionan bajo la lógica de la distribución moderna. El hecho de que la mayoría de las personas consumidoras elija este canal, está generando que casi la única puerta de entrada de los consumidores a los alimentos y a toda la cadena agroalimentaria sea, la distribución moderna (García y Ribera, 2017). Este modelo de distribución no para de crecer y su rápida expansión junto a procesos de fusión empresarial ha hecho que la venta minorista esté en manos de un oligopolio (Montanyés, 2007). Este oligopolio está acabando con otras posibilidades de venta. Como hemos podido ver en la información obtenida en este estudio, la gente solo acude a las tiendas pequeñas, mercados o grupos de consumo que responden a una lógica más agroecológica; mejorando la economía local, con modelos productivos más adaptados al territorio, para comprar alimentos concretos o en momentos puntuales.

Tanto las personas consumidoras como las baserritarras que han participado en este diagnóstico, creen que el producto local tiene muchos beneficios con respecto al que viene de fuera. Los beneficios son tanto medioambientales, como sociales. Mediante el consumo de producto local, estamos contaminando menos y al mismo tiempo mejorando la economía local, entre otras cosas.

Estos beneficios son las motivaciones que han llevado tanto a personas consumidoras, baserritarras, vendedoras y eragiles, a plantear como soluciones el crear un nuevo espacio donde poder comprar y vender estos productos, así como crear una asociación que sirva de alianza para poder impulsar actividades y trabajar en la concienciación de la ciudadanía, para que nuestro mundo rural pueda seguir vivo y generemos un modelo de consumo más sostenible social y medioambientalmente.

Por otro lado, tanto los baserritarras, los vendedores, y el catering insisten en la necesidad de flexibilizar la normativa de sanidad, ya que va muy dirigida al modelo de producción, distribución y comercialización industrial. Debemos adaptar la legislación a modelos de producción y transformación familiares y artesanas, para que puedan tener una homologación que les permita

acceder a los mercados y cumplir los pliegos de condiciones que las administraciones dictan para la restauración colectiva.

A pesar de que Aretxabaleta hace unas décadas era un entorno rural, la implantación de un tejido industrial muy fuerte, ha hecho que las siguientes generaciones perdieran todo contacto con el éxodo rural. Esto ha generado que cada vez menos gente quiera trabajar en el campo. La siguiente generación a la que fue baserritarra, no quiso educar a sus hijos e hijas entorno a la vida rural, es más, se les direccionó hacia otros trabajos que no estuvieran relacionados con el primer sector. Se ha quitado del imaginario de las personas, el hecho de poder dedicarte a los oficios del primer sector, no se enseña en las escuelas o en las familias.

Por último, creo que puede resultar interesante abordar el tema del género, que aunque en esta investigación no se le ha dado mucho peso, siempre debe estar presente en los trabajos de transición agroecológica que se realicen. Es imposible que se dé un cambio hacia un modelo agroalimentario sin cambiar aspectos con respecto al género. En esta investigación hemos podido observar que el trabajo de las mujeres baserritarras en Aretxabaleta está en un segundo nivel. Solo dos de los cuatro baserris entrevistados tienen dadas de alta a las mujeres. Aunque sí que han comentado el trabajo que estas personas realizan, son los hombres los que han acudido a las entrevistas. Debemos visibilizar los trabajos que las mujeres realizan, bien sean a nivel productivo o de cuidados y remunerarlos igual que el trabajo de los hombres. Por otro lado, en el taller había muy pocos hombres en el grupo de las consumidoras. Desde la agroecología entendemos que todas las personas debemos preocuparnos por nuestra alimentación, no solo las mujeres.

9. CONCLUSIONES

Mediante este trabajo, hemos tratado de realizar un mapeo o un dibujo de cuál es la situación actual del consumo de producto local en Aretxabaleta. Hemos podido comprobar, que el modelo de consumo en el municipio ha cambiado sustancialmente en las últimas décadas, así como, la forma de vida de sus habitantes. Con la llegada de la industrialización, la mayoría de las personas que habitaban y vivían de los baserris pasaron a vivir en un entorno más urbano para trabajar en la industria y poco a poco comenzaron a consumir cada vez más en las grandes superficies dejando de lado las tiendas tradicionales.

Estas grandes superficies tienen como objetivo reducir los precios de los productos a base un volumen de compras elevado. Esto hace que vayan buscando producciones baratas aunque tengan que traer alimentos de lugares lejanos. Por lo tanto, encontramos alimentos kilométricos que ha sido producidos bajo un modelo agroindustrial causante de problemas medioambientales graves, como la contaminación de los suelos y las aguas a causa de la utilización masiva de pesticidas, la desertización y la pérdida de la biodiversidad tanto natural como de variedades cultivadas entre otros. Además, en estos lugares se está generando cada vez más basura proveniente de embalajes, plásticos, metales,...

Por lo tanto, este modelo de distribución y comercialización de alimentos, excluye a las producciones que provienen de una producción más familiar, que utiliza una escala más pequeña y produce alimentos de mejor calidad y más respetuosos con el medio ambiente. Esta exclusión junto con el abandono de los baserris, ha provocado que haya actualmente muy pocas personas de Aretxabaleta trabajando en el primer sector. Además, las personas que se van jubilando difícilmente encuentran relevo generacional.

Ante esta situación, el primer sector y el medio rural de Aretxabaleta necesita un impulso que haga mejorar la forma de vida de las personas que actualmente tratan de vivir produciendo nuestros alimentos y para que más gente se anime a trabajar en este sector. Todas las personas que han participado en este proceso opinan que el consumo de producto local tiene beneficios, ya que de esta forma ayudamos a que las personas productoras del municipio puedan ganarse la vida, se mejora la economía local, es un producto que nos da más confianza y es de mejor calidad y sobre todo se ha valorado mucho el trabajo, que mediante su actividad, las personas baserritarras realizan cuidando de el entorno y el paisaje.

Esta investigación se ha basado en la utilización de metodologías participativa. Entendemos que mediante las técnicas utilizadas se ha conseguido involucrar a las personas participantes en esta problemática y que sean más conscientes de sus realidades y de las de las personas que tienen en el entorno. Este proceso nos llevo a una construcción colectiva de cuál es la situación actual del consumo de producto local y se trato de aportar soluciones para poder revertir y volver a aprovechar todas las cosas buenas que el consumo de producto local nos aporta, tanto medioambiental como socialmente.

Por lo tanto, ahora nos toca ponernos a trabajar sobre esas soluciones propuestas, para que esta situación mejore y tratar de aportar cada una de las personas que participamos en torno al producto local; consumidoras, vendedoras, baserritarras, eragiles, partidos políticos, administración,... todo lo que esté en nuestra mano. De esta forma, podremos gozar de un pueblo con un buen tejido social y agroecosistemas sanos donde poder producir nuestros los alimentos.

10. LINEAS FUTURAS DE INVESTIGACION

En la realización de este trabajo, por falta de tiempo se han dejado muchas cosas pendientes. Primeramente, se va a realizar la devolución de la información obtenida en el taller. Para ello, se va a realizar un tríptico con la explicación de los objetivos y motivaciones del taller y además, se realizará un taller abierto para poder compartir con los habitantes de Aretxabaleta esa devolución.

En el cierre del taller, muchas de las personas participantes dijeron que querían continuar trabajando sobre este tema. Por lo tanto, el siguiente paso es la conformación del grupo. Para ello se realizará otro taller, solo con las personas interesadas en conformar un grupo en Aretxabaleta que trabaje sobre el consumo de producto local. El objetivo de este taller es tratar de definir que queremos ser y ponernos un nombre. Esperamos mediante este proceso, poder llegar a desarrollar entre todas unas líneas de trabajo que den lugar al verdadero cambio que los procesos participativos persiguen.

Por otro lado, este estudio nos ha descubierto varias realidades que nos hacen preguntarnos cuáles son los pasos que queremos seguir y como son las alternativas que queremos crear para que el consumo de producto local sea una realidad en Aretxabaleta. Existe ya la asociación Ereindajan y actualmente su formato se está quedando pequeño. Por un lado Ederlan, con su comedor de 500 personas le está pidiendo que lo suministre con producto local. Por otro lado, iniciativas como la de Aretxabaleta pueden ser integradas dentro de un mismo paraguas, bien para realizar la distribución, pero también para muchas otras tareas como pueden ser la concienciación de la ciudadanía, apoyo a las personas baserritarras, actuar como grupo de presión a la hora de crear legislaturas, recibir ayudas de la administración,...

La situación actual, está pidiendo crear entre los diferentes agentes un plan de acción que defina las líneas rojas con las que trabajar y fije un rumbo, en el que todas podamos seguir un mismo camino hacia la transición agroecológica en el municipio y en el valle.

11. BIBLIOGRAFIA

- BASAGOITI RODRIGUEZ, M., BRU MARTIN, P y LORENAZA ALVAREZ, C. (2001): *Tomamos la palabra. IAP de bolsillo*. Investigación-Acción Participativa. ACSUR Las Segovias. Madrid.
- COAG informe (2012), *El poder de las grandes superficies en la cadena agroalimentaria*, COAG DPTO. ECONOMÍA AGRARIA.
- FRANCIS, C., LIEBLEIN, G., GLIESSMAN S., BRELAND, T. A., CREAMER, N., HARWOOD, R., SALOMONSSON, L., HELENIUS, J., RICKERT, D., SALVADOR, R., WIEDENHOEFT, M., SIMMONS, S., ALLEN, P., ALTIERI, M., FLORA, C., POINCELOT, R. (2003). *Agroecology: The Ecology of Food Systems*, Journal of Sustainable Agriculture, 22(3):99-118.
- FUNTOWIC, S. and RAVETZ, J. (1990) *Uncertainty and Quality in Science and Polity* (Kluwer, Dordrecht).
- GANUZA, E., OLIVARI, L., PAÑO, P., BUITRAGO, L., LOREZANA, C., *La democracia en acción, una visión desde las metodologías participativas*, Antígona procesos participativos.
- GARCIA, F. y G. RIVERA, M. (2007), *Supermercadolandia: el planeta de los supermercados* en Montagut, X. y Vivas, E. Supermercados, no gracias, Barcelona, Icaria editorial, 2007.
- GARCIA, F. y G. RIVERA, M. (2007), *La revolución del supermercado: ¿Producir alimentos para quién?* en Montagut, X. y Vivas, E. Supermercados, no gracias, Barcelona, Icaria editorial, 2007.
- GEERTZ, C. (1983), <<Think Description>> en Emerson, R., Contemporary Field Research, Little Brown, Boston.
- GEILFUS, F. (1997), *80 herramientas para el desarrollo participativo*, EDICPSA; San Salvador, El Salvador.
- GLIESSMAN, S. (2002), *Agroecología. Procesos ecológicos en agricultura sostenible*. Turrialba, C.R.: CATIE: 319-329.
- GOMEZ BENITO, C. Y LUQUE PULGAR, E. (2006), *Imágenes del mundo rural 1955-1980*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- GRAU, E. e IBARRA, P. (2009) *Supermercados y alimentación S.A. en Crisis y respuestas en la red. Anuario de movimientos sociales*, Barcelona, Icaria editorial.
- JAN DOUWE VAN DER PLOEG, *Nuevos campesinos*, 2010, Icaria.
- LOPEZ, D. (2012), *Hacia un modelo Europeo de extensión rural agroecológica*, tesis doctoral de la Universidad Internacional de Andalucía.
- MONTANYES, X. (2007) *Una aproximación al supermercado* en Montagut, X. y Vivas, E. Supermercados, no gracias, Barcelona, Icaria editorial, 2007.

NAVARRO, C.J., RAMIREZ, A., *Métodos de investigación en ciencias sociales*. Capítulo II. Universidad Pablo Olavide.

OBRA COLECTIVA (2010), *Metodologías Participativas manual*, Observatorio Internacional de Ciudadanía y Medio Ambiente Sostenible (CIMAS).

SALES, A. i CAMPOS, (2012), *Un sistema de distribución, un sistema de producción*, revista soberanía alimentaria numero 8.

SEVILLA, E., *La agroecología como estrategia metodológica de transformación social*, Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de la Universidad de Córdoba, España.

Páginas web

<http://www.aretxabaleta.eus/eu>: Ayuntamiento de Aretxabaleta.

http://www.eustat.eus/estadisticas/tema_159/opt_0/ti_Poblacion/temas.html: Instituto vasco de estadística.

<http://www.tierraignaciana.com/es/debagoiena>

<http://www.aretxabaleta.eus/es/aretxabaleta-1/barrios-rurales>

<http://www.mondragon-corporation.com/wp-content/themes/mondragon/docs/History-MONDRAGON-1956-2014.pdf>: José Ramón Fernandez. Mondragón 1956 – 2014, Humanity at Work

<http://www.aretxabaleta.eus/eu/sailak/ingurumena/tokiko-agenda-21/diagnostikoabehinbetikoeus1.pdf>: Diagnóstico del valle de Debagoiena, Agenda 21.

<http://www.debagaraia.eus/landa-garapena/lgpdebagoienaosoaerd.pdf>: Programa de desarrollo rural comarcal 2015-2020.

<http://www.debagaraia.eus/es/>, Debagaraia; Asociación de desarrollo rural comarcal.

<http://www.aretxabaleta.eus/es/departamentos/medio-ambiente/agenda-local-21/diagnosticodefinitivocas.pdf>: Diagnostico participativo hacia la sostenibilidad de Aretxabaleta

<http://www.aretxabaleta.eus/es/aretxabaleta-1/turismo/plan-de-turismo-de-urkulu/planturismourkulu.pdf>

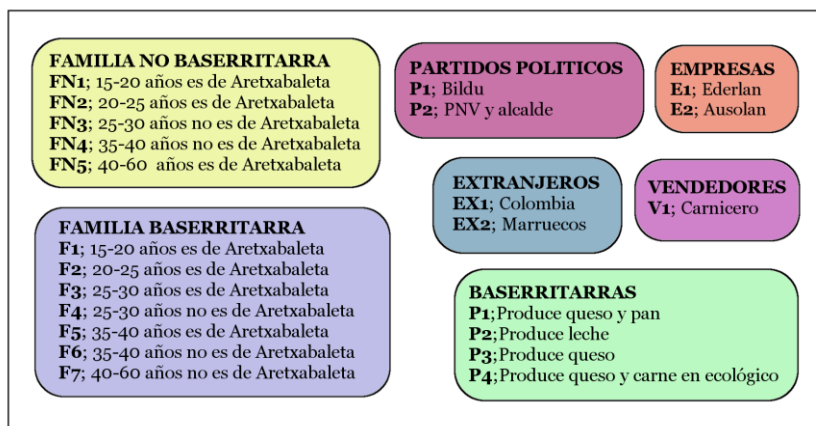
<http://www.ereindajan.eus/>: Ereindajan, asociación consumidores-baserritarras.

<http://www.bagara.net>: Bagara.

12. ANEXOS

ANEXO1.

Tabla con las personas entrevistadas en las entrevistas semi-estructuradas.



Personas entrevistadas para la realización del diagnóstico participativo, elaboración propia.

ANEXO 2.

Datos tratados de las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras.

Estas tablas han servido para poder organizar la información de las personas entrevistadas a los largo del proceso. En esta primera tabla se muestran algunos datos en porcentajes. Este método no intenta ser un análisis cuantitativo, simplemente ha servido de ayuda a la investigadora, para poder ordenar y visualizar la información obtenida.

Hábitos de consumo.

Se les pregunto a las personas encuestadas, dónde hacen la compra y porqué razones acuden a estos lugares.

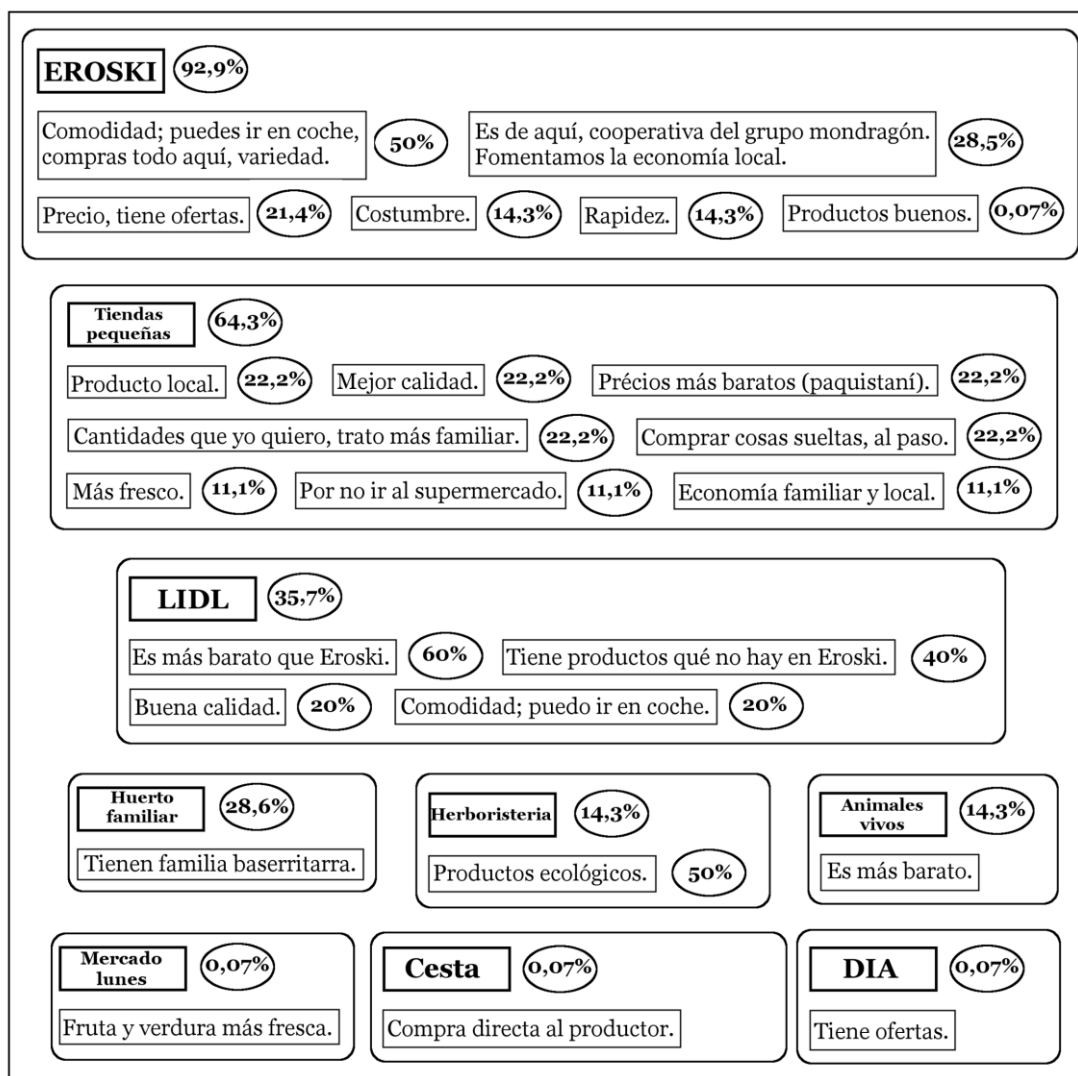


Tabla en la que se muestra la información obtenida en las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras en torno a los hábitos de consumo, elaboración propia.

Un 100% de las personas encuestadas, hacen la compra en grandes superficies.

De estas, un 92,86% compran en **Eroski**. De las que acuden a este canal, el 50% lo hace por comodidad; les permite ir en coche a hacer la compra, tienen todos los productos que necesitan en el mismo lugar y pueden encontrar mucha variedad. La segunda razón con más peso en este grupo, es por ideología, eligen comprar en este establecimiento porque es una cooperativa de aquí y lo hacen para fomentar la economía local. También, un 21,4% van a Eroski, porque tiene buenos precios y puedes encontrar ofertas. Un 14,3% eligen esta forma de consumo, aprecian la rapidez que les ofrece y otro 14,3% lo hace por costumbre, porque siempre han comprado en este lugar. Finalmente, una de las 13 personas que se decanta por consumir aquí, lo hace porque hay buenos productos.

De las personas encuestadas, un 35,7% hacen la compra en **Lidl**, un 60% lo hacen porque es barato, pero solo una persona elige Lidl en vez de Eroski, argumenta que es más barato que Eroski. Un 40% de las personas que eligen Lidl, lo hacen para completar la compra, ya que aquí pueden encontrar productos que no hay en Eroski. Un 20% de las personas que acuden a Lidl, remarcan que los productos tienen buen calidad. Y otro 20% nombra la comodidad, al igual que pasa con Eroski.

De las 14 personas encuestadas, solo una acude a **Dia** porque tiene buenas ofertas. Cabe destacar, que está persona residente en Aretxabaleta viene de Marruecos. La elección de este establecimiento puede estar ligada a que no tiene un vínculo con la cooperativa.

Por otro lado, un 64% de las personas encuestadas, compran parte de los alimentos que consumen en las **tiendas pequeñas de pueblo; carnicerías, pescaderías y fruterías**. Un 22,2% de las personas que se decantan por esta opción, argumenta hacerlo porque en estas tiendas se puede encontrar producto local, de mejor calidad, les aporta comodidad a la hora de comprar cosas sueltas y resaltan que el trato es más familiar que en las grandes superficies, lo que les permite poder comprar las cantidades que necesiten. Una persona, menciona que elige esta opción porque es una economía familiar y el dinero se queda en el pueblo. Otra, se decanta por estos lugares por no ir a supermercados y elige este canal sobre todo, cuando organiza comidas populares. Las dos personas inmigrantes que se entrevistaron, mencionan que acuden a una tienda regentada por un paquistaní que vende frutas y verduras a un precio realmente barato.

Dos personas de las encuestadas, compran algún producto suelto en la **herboristería**, una de ellas menciona que compra pasta porque es ecológica y ha escuchado que es más saludable.

De las 14 personas encuestadas, 1 forma parte de un **grupo de consumo** y recibe una cesta semanal de verduras. Lo hace porque le permite comprar directamente a la persona productora. Y otra, acude los lunes al **mercado de la plaza del pueblo**, porque las frutas y las verduras son más frescas.

Así mismo, existen otras formas de compra directa, ya que dos personas de las encuestadas compran **directamente al productor animales vivos**, los matan y congelan, argumentan que esta forma de comprar es más barata.

De todas las personas encuestadas, 4 personas consumen **alimentos producidos en sus familias**; frutas y verduras, carne y pescado. Estas cuatro personas provienen de familias baserritarras.

Motivación a la hora de consumir en otros lugares

Se les preguntó a las personas encuestadas, si les gustaría que hubiera en Aretxabaleta un lugar diferente donde poder consumir.

Te gustaría que existiera otro sitio diferente dónde poder comprar alimentos?

F1; Si. Qué estuviera más cerca y con más variedad.

F2; Si. Qué ofrezca más información y con producto local.

F3; Si. Nos hemos planteado ir a Ereindajan, por salud y por ayudar a los productores.

F4; No. Si me gustaría ir más a las tiendas pequeñas, pero no tengo tiempo.

F5; No.

F6; Si . Me gustaría que hubiese una tienda con productos de baserri.

F7; No.

FN1; No. Igual algún producto nuevo, para probar y por cambiar.

FN2; No responde a esta pregunta.

FN3; No.

FN4; Si. Me gusta Ereindajan, pero es incómodo ir. Me gustaría un sitio dónde se compre a granel, se consuma menos energía y menos materiales. Se produzca menos basura.

FN5; Si. Mercados organizados por gremios. Un sitio donde haya productos del huerto o de temporada.

EX1; No.

EX2; No.

Tabla en la que se muestra la información obtenida en las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras en torno a las motivaciones para comprar en otro sitio diferente, elaboración propia.

El 42,9% respondió que sí. Las razones fueron varias, una persona dijo que quería un lugar más cercano y con más variedad, hay que tener en cuenta que vive en un baserri alejado del pueblo. Otra persona, manifestó que en los establecimientos que hay hoy en día falta información y que le gustaría que hubiera un lugar donde se informa a las consumidoras y donde se pueda comprar producto local. Dos de estas personas, mencionaron que les gustaría ir a Ereindajan, ya que demandan un lugar donde se gaste menos energía y materiales en envases y donde se puedan comprar productos locales y más saludables. Otra de las personas que quiere un cambio, afirmó que si hubiese una tienda donde se vendieran productos de baserri iría. Y finalmente, otra persona mostró la necesidad de que haya un lugar donde poder comprar productos de la huerta y de temporada.

Producto local

Se les preguntó a las personas encuestadas, si consumen producto local y si creen que el consumo de producto local tiene algún beneficio en comparación con el que viene de fuera.

Consumes producto local y qué beneficios tiene?

F1; Si, queso de Etxezuri.

Ayudas al pequeño de aquí. Lo de fuera son multinacionales.

F2; Si lo intentamos, carne, pescado, fruta, a veces compramos manzanas en Aramaixo.

Te da más confianza cuando sabes que persona es, qué productos lleva.

F3; Lo intentamos, si que consumimos más preguntando.

Menos intermediarios ayudan más al productor y el producto local aguantará más tiempo en su estado natural. El consumo de producto local, repercutirá positivamente en los productores de aquí, en la economía local.

F4; Si en el mercado.

Más sano y controlado.

F5; Lo del huerto, el resto no miro de donde viene.

No, creo que no tienen porqué ser mejores si se producen igual.

F6; Si, los sábados voy a la carnicería a comprar carne de baserri.

Si, los de fuera tienen más conservantes.

F7; Si la carne.

No responde.

FN1; Si, la fruta y la verdura compramos de Euskolabel.

Tienen más calidad.

FN2; Si, la carne.

Tendrá menos tratamientos químicos. Al producir en pequeñas cantidades el alimento será mejor.

FN3; No, no miro las etiquetas.

El local te da más confianza, pienso que serán mejores.

FN4; Si, pan de Etxezuri, productos de baserri de Boluberri.

Consumir producto de aquí genera menos contaminación.

FN5; Si.

El tiempo que pasa para que lleguen a tu casa es menor, te permite coger un alimento y al día siguiente comerlo.

EX1; No.

Creo que son más caros. Si que aportan más calidad. Si consumimos lo que se produce aquí, es una forma de que la agricultura no se muera.

EX2; Si.

Mejor de más cerca, vives aquí y sabes de donde viene.

Tabla en la que se muestra la información obtenida en las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras en torno a si compran producto local y que les motiva a hacerlo, elaboración propia.

De todas las personas encuestadas, solo dos afirman no comprar producto local. Una de ellas sí que consume alimentos de la huerta de la familia y el aceite, pero en general no mira de dónde provienen los productos que compra.

De las que si consumen producto local, sobre todo se decantan por queso y pan de Etxezuri (un baserri de Aretxabaleta), la carne, el pescado. la fruta y la verdura. Cabe destacar que el consumo de producto local no es muy amplio, en general consumen algunos productos sueltos.

13 personas, afirman que si le ven beneficios al producto local con respecto al que viene de fuera. En su opinión, comprando producto local se ayuda a las personas que los producen y ayuda a que la agricultura no se muera, generando una economía local y permite no ayudar a las multinacionales. Por otro lado, se genera menos contaminación y le aporta más confianza ya que opinan que el producto de aquí, está producido en mejores condiciones que el que viene de fuera.

Además, es más fresco, ya que pasa menos tiempo desde que se produce hasta que es consumido y el local lleva menos conservantes.

Las personas que vienen de fuera, manifiestan no tener acceso al producto local porque el precio es más caro.

Primer sector

Se les realizó a las personas encuestadas, algunas preguntas sobre el primer sector. En primer lugar, se les preguntó si conocen cuántas personas están produciendo en su entorno y si tienen alguna relación con ellas.

Sabes cuantas productoras hay en tu entorno y tienes relación con alguna?

F1; Si. Etxezuri por ejemplo. Alguna vez les compro queso.

F2; No. Etxezuri queso y en Aramaixo manzanas.

F3; No. Mendibitzu les he comprado alguna vez carne. En Aramaixo, zumo de manzanas y en el mercado. hay un puesto que vende sus propios productos y le compro.

F4; En Aramaixo, se que hacen zumos. Compramos a Mendibitzu.

F5; No. Se que hay bastante leche. No tengo relación.

F6; Muchos no. Se que hacen queso y pan, en Bedoña y Etxezuri. Creo que hacen txakoli. No tengo relación.

F7; No responde.

FN1; No. Mis vecinos creo que venden algo.

FN2; Mendibitzu, Etxezuri y en Aramaixo.

FN3; Ni idea. Se que algunos hacen pan y queso. En Bedoña compramos karapaixos.

FN4; No. Están los de las cestas, las vacas, el pan y luego hay caseríos que le venden la carne a Jon, se pero 5 o 10.

FN5; Creo que en general pocos. Si compro a Mendibitzu.

EX1; No. Jose Mari me vende huevos.

EX2; No responde.

Tabla en la que se muestra la información obtenida en las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras en torno a si conocen la cantidad de productoras que hay en la zona, elaboración propia.

En general, las personas encuestadas no saben qué cantidad de productoras hay en su entorno y por lo tanto no tienen relación con ellas. Si que se menciona a Bedoña, Etxezuri y algunas personas les compran pan y queso. A Mendibitzu le compran carne y en Aramaixo compran zumos y manzanas y una persona. La persona que va al mercado los lunes, hace la compra en un puesto que vende su propio producto. Otra, ha mencionado que en Bedoña compra carapaixos una vez al año. Por lo tanto, podemos decir que estas relaciones entre productoras y consumidoras, son muy aisladas y se producen muy de vez en cuando.

Por otro lado, se les preguntó si toman parte en las actividades que se organizan entorno al producto local.

Tomas parte en las actividades que se organizan entorno al producto local?

F1; No, no se si hay muchas.

F2; Mucho no, solo si me toca de paso.

F3; No, pero tengo intención de informarme.

F4; En los mercados si.

F5; No.

F6; Si. A mi me gusta probar y si me gusta lo compro.

F7; No responde.

FN1; No.

FN2; No.

FN3; No, muchas veces ni me entero.

FN4; Si, no se organizan muchas cosas.

FN5; Si, se hacen pocas cosas y creo que hay que hacerlas bien. Nos gustaría hacer una cofradía del tomate y del chorizo de Aretxabaleta, celebrar un día entorno a estos productos.

EX1; No conoce la situación.

EX2; No responde.

Tabla en la que se muestra la información obtenida en las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras en torno a si participan en las actividades que se organizan del producto local en Aretxabaleta, elaboración propia.

Cuatro personas respondieron que sí, pero en general la gente opina que no se organizan muchas y una persona afirma, que no suele enterarse cuando se organizan. Otra persona menciona que en su opinión, se deberían organizar más y muy bien, le gustaría formar una cofradía del tomate de Aretxabaleta y del chorizo, hecho como se hace en este pueblo.

También se les pregunto, cómo creen que ha cambiado la situación del primer sector en las últimas décadas.

Cómo ha cambiado el primer sector en las últimas décadas?

F1; No responde a esta pregunta.

F2; Creo que su situación no es fácil, todos hemos cogido la costumbre por comodidad de ir a los grandes y las productoras de aquí venden en los pequeños. No tenemos costumbre de venta directa.

F3; Creo que el problema es que falta información, implicación e interés. No hemos tenido cerca a nadie que trabaje de eso.

F4; Antes todo el mundo vivía de eso y se quedó como en otro plano. Creo que poco a poco vamos acercándonos de nuevo.

F5; Creo que en los sectores entra la economía y aquí todo es para casa. El primer sector no fomenta la economía

F6; Los baserris han dejado de trabajar en el baserri para ir a las fábricas o a la empresa privada.

F7; Ha cambiado el consumo, antes consumíamos la mitad, economicamente tampoco podíamos y te arreglabas con bastante menos. Los alimentos venían de la misma casa.

FN1; En mi opinión, antes había mucha más gente trabajando de eso, hoy en día no hay mucha salida de eso.

FN2; Nosotros no hemos conocido, pero creo que ahora ha cogido mucha fuerza el supermercado, las grandes producciones, se valora el producto barato y eso dificulta la agricultura. Hoy en día, está controlado por multinacionales y que una persona viva de eso no es fácil.

FN3; Hubo una gran decaída y ahora parece que viene la vuelta. Claro que la industria tampoco está bien y parece que la gente está creando su propio trabajo y ha empezado gente en el sector, con huerta o animales.

FN4; No responde.

FN5; Creo que el primer sector se ha abandonado. Antes, era un recurso muy familiar, todos los baserris tenían su explotación y bajaban al pueblo a vender. Pero cuando pudieron, fueron a la fábrica a trabajar. El trabajo del baserri era muy atado. Antes se comía muy limitado y poco a poco hemos ido introduciendo más productos en la dieta. Cuando éramos pequeños se comía todo de aquí y de la Rioja alaves. Cuando surgió Eroski, al principio vendía producto de aquí, pero luego fué metiendo producto de fuera. Nos hemos muerto de existo, no hemos sido capaces de apreciar lo propio, lo bien currado y ahora nos viene la vuelta. La gente paso de tener poco a tener todo lo que quería.

EX1; No la conozco.

EX2; No la conozco.

Tabla en la que se muestra la información obtenida en las entrevistas semi-estructuradas a las personas consumidoras en torno a los cambios que se han dado en el primer sector en las últimas décadas, elaboración propia.

Las personas más jóvenes, han respondido a esta pregunta hablando sobre cambio en el consumo. Todas coinciden, en que ahora buscamos más las grandes producciones y los precios bajos y por eso, tendemos más a ir a los grandes a comprar y justo las personas que producen en el entorno venden más en los pequeños comercios. Todo esto, dificulta la situación de las productoras. También comentan, que en una época se perdió casi por completo, la gente dejó de vivir del baserri para ir a trabajar a la industria y a la empresa privada y que parece que ahora viene la vuelta. Al ir peor la industria, algunas personas están optando por volver a poner una huerta o animales.

Una de las personas encuestadas se queja de la falta de información, implicación e interés. Dice que hemos crecido apartadas del primer sector, no hemos tenido a nadie cerca que viviera de esto. Y otra, es de la opinión de que el primer sector no genera economía en nuestro entorno.

Otra persona que por su edad sí que ha vivido todo este cambio, nos cuenta que en su opinión el primer sector se ha abandonado. Antes era un recurso muy familiar, todos los baserris tenían su

explotación y bajaban al pueblo a vender. Pero, cuando pudieron fueron a la fábrica a trabajar. Por otro lado, afirma que antes se comían muchos menos productos y que poco a poco hemos ido introduciendo más variedad en nuestra dieta. Esta persona, nos cuenta que cuando surgió Eroski las productoras empezaron a vender todo su producto aquí, poco a poco les fueron apretando con los precios y fueron metiendo producto de fuera. *'Nos hemos muerto de éxito' nos dice, 'no hemos sido capaces de apreciar lo propio y ahora nos viene la vuelta', 'la gente pasó de tener poco a tener todo lo que quería'.*

ANEXO 3.

Tablas con la información obtenida en el taller participativo. En el lado izquierdo de la tabla están los problemas que cada grupo puso encima de la mesa. En el lado derecho, las soluciones que cada grupo dio a sus propios problemas y a los del resto de grupos.

CONSUMIDORAS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none">- No hay donde comprar el producto local, falta de practicidad.- La venta en forma de cestas semanales te tiene que gustar y pide una militancia.- Muchos productos locales se venden en negro, quedan fuera de las normas fiscales.- Hay poca información, no sabemos que productores existen.- El mercado muchas veces no es accesible por el horario.- Hay una falta de concienciación entre la ciudadanía.- Hay tendencia a ir a Arrasate a comprar, Ereindajan, mercados,...- Hay pocas productoras y las explotaciones son pequeñas.- Somos bastante pobres gastronómicamente, tenemos costumbres antiguas, comemos lo de siempre.	<p>De los/las consumidores/as</p> <ul style="list-style-type: none">- Poner en marcha en Aretxabaleta algo parecido al modelo de Erein da jan.- Las personas consumidoras tendrán que trabajar hasta conseguir una alternativa que tenga cuerpo. <p>De los/las vendedores/as</p> <ul style="list-style-type: none">- Identificar los productos locales, hacer una campaña. <p>De los/las baserritarras</p> <ul style="list-style-type: none">- Hace falta educar a la ciudadanía; en los comedores, desde casa, en el geriátrico, en el hospital,...- Conocer a las personas que están produciendo cara a cara.- Crear centros de distribución.- Organizar charlas.- Crear una asociación con consumidores, productores,...- Impulsar el consumo de producto local desde las entidades públicas.- Evitar la neofobia (la fobia a las cosas nuevas). Hace falta abrir la mente, ver que posibilidades existen sobre este tema: viajar, estudiar. <p>De los eragiles</p> <p>Educación; comedor, en casa, en el geriátrico.</p> <p>Conocer a las personas productoras cara a cara.</p>

Tabla con los problemas identificados de las personas consumidoras y las soluciones propuestas en el taller participativo, elaboración propia.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none">- Existencia de competencia a la hora de vender los productos.- Los pequeños productores, se encuentran con muchos problemas a la hora de acceder a los mercados; normativa, fuerza del mercado,...- Dificultad del acceso a la tierra; el mantenimiento de estas requiere mucho trabajo, rentas, están muy divididas, las tierras disponibles son difíciles de trabajar.- Hace falta una gran inversión (maquinaria, animales,...).- Falta de comunicación a la hora de enterarse de las ayudas que existen.- Falta de conexión entre las personas baserritarras en el pueblo.- La dedicación en este sector es parcial, se dedican también a otros trabajos.- La venta en los sitios oficiales muy es difícil.	<p><u>De los/las baserritarras</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Organizarse, crear redes.- Mayor formación e información.- Crear una asociación a nivel de Aretxabaleta.- Crear relaciones con las personas que venden alimentos en Aretxabaleta.- Mejorar la comunicación sobre los coste de cada actividad.- Crear un centro de transformación. <p><u>De los/las vendedores/as</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Hacer auzolaner para ayudarles a cuidar el entorno.- Vender producto local. <p><u>De los/las consumidores/as</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Crear guías informativas.- Concienciar a la ciudadanía, la gente desconoce que alimentos se producen en Aretxabaleta. <p><u>De los eragiles</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Cuidar el producto, diferenciarlo.- No abusar en el precio porque sea ecologico.- Juntar a los productores.- Formación; ayudas de las administraciones, no dejarlo solo en manos de los sindicatos, darles asesoramiento.- Trabajar conjuntamente con educación, hacer visitas a los baserris.- Poner el tema en la calle, visibilizar.- Trabajar el marketing, no sabemos vender.

Tabla con los problemas identificados de las personas consumidoras y las soluciones propuestas en el taller participativo, elaboración propia.

VENDEDORAS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none"> - La venta de producto fresco es complicada, si se les pierden productos lo tienen que asumir ellos. - La gente pide muchos productos de fuera de temporada. - Hacen falta muchos permisos; sanidad,... Los proveedores les dan certificados. - Es muy difícil saber de antemano que cantidades van a vender. - Los/las productores/as locales no siempre pueden vender las cantidades que necesitan. - La gente suele preguntar de donde vienen los productos que se producen lejos; naranjas,... - Los productos tienen que tener buena imagen. - No conocen a las personas que están produciendo. - Las personas vendedoras se encuentran en medio entre las consumidoras y las productoras. (No es un papel fácil). 	<ul style="list-style-type: none"> De los/las vendedores/as - Flexibilizar la normativa de sanidad. - Aumentar la concienciación de la ciudadanía. - Cambiar las políticas públicas. - Tejer alianzas. De los/las consumidores/as - Vender los productos locales en las tiendas del pueblo. - ¿Podemos mediante el formato de Ereindajan estar en diferentes pueblos? - Trabajar el mercado, no hay apenas presencia de producto local. De los/las baserritarras - Informar y educar a la ciudadanía; en las escuelas, desde casa y el ayuntamiento. - Que la persona que está vendiendo tome un rol de educadora. - Seguridad en cuanto a la salud, profesionalización de las personas baserritarras. De los eragiles - Educación, crear interés. - Hacer una apuesta y diferenciarse de otras tiendas. - Poner información a los productos. - Hacer una campaña de marketing para que se comprendan los productos feos. - Aliarse entre las tiendas que venden producto local, crear una red.

Tabla con los problemas identificados de las personas consumidoras y las soluciones propuestas en el taller participativo, elaboración propia.

PROBLEMAS
<ul style="list-style-type: none">- Falta de coherencia en las políticas.- Hay diferentes problemas en el sector.- Falta de sensibilización en el sector.- Las políticas del primer sector van dirigidas a las grandes superficies.- El sector muchas veces se mantiene gracias a las subvenciones, debido a que el mercado estrecha los precios.

Tabla con los problemas identificados de las personas consumidoras y las soluciones propuestas en el taller participativo, elaboración propia.

ANEXOS 4

Transcripción de las entrevistas semi-estructuradas realizadas a las personas elegidas en la muestra.

Transcripción F1

Aurkezpena

Adina eta sexua: 19 urte mutila.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Atxabaltan.

Baserriko familia daukazu? Bai.

Lanbidea? Ikasten.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Ez, bueno Atxabaltan gaztetxean baina ke ba ez ez.

Kontsumo eredua

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Nik edo etxien?

Nun? Nik gutxita erosten ditut elikagaiak. Etxekoek Eroskin erosten ditugu, fruta fruterixan eta arraina arraindegixen y poco más.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Ba komodidadeagatik edo ze azkenian daukozu danetik hor faten zare kotxeakin araino ta.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Bai zergaitik ez.

Nola izango zen leku hau? Ba ez dakit, hori galdera ia. Ba arraia adibidez, gaur justo etorri da hona kamioi bat edo furgoneta bat eta arraia adibidez, gaur hor erosi dugu. Igual, gertuago izatea erosteko aukera. Ba nik azken finean gutxitan egiten ditut erosketak. Ondo egongo zen igual, barietate gehiago, baina azken finean gu be hemen ba sagarrak egoten ba dire sagarra garaixen, ba ez dugu erosten. Baina piña bat adibidez, ez da urten behar hemen. Eta hori azken finean, bai erosten ahal dezakezu Eroskin edo ez dakit bestela nun erosi dezakezun hori.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Ez, hemen etxean bapez eta igual lagunekin afariren bat o igual pizza o bai baina gutxi oso gutxi.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Bai.

Zergatik? Etxekoa ez dakit ekologikoa dan, etxekoa igual ez bainan amak adibidez saiatzen da ekologikoa erosten eta ekartzen dau.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Bai. Etxezuriko gazta, guk gehiengoa baserrian dugu.

Zu independente zarenean bertako produktuak kontsumituko zenituzke? Bai, saiatuko nintzen.

Zergatik? Ba ez inportetearren eta ez ematearren dirua hemen geratuko da azken finean ez,.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- b) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herrian eta Espainian ekoiztutakoa.

Ba larena, baina aurrekoan zegoen produktu bat egiten zan Bartzelonan eta gero hona ekarri bi zauen baina pasa behar zan lehenengo igual Madriletik o Italiatik o ba hori be nik ia ez dut hartzen bertakotzat. Edo imaginau erosi behar duzu Gazteizen, baina lehenengo joan behar da Madriler ta gero dator zure etxera, pues hori niretzako ez da bertakoa aunque in etxetik gertu.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta? Kalidadez edo? Onurak bai ze adibidez kanpotik ekartzen direnak igual dire multinazionalenak edo eta hemen laguntzen zazu txikiei.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredia daukate? Ba igual danetik dau baina ni ikusita daukaguna etxien eta ba gehiago baloretan dau. Ez dakit nire lagunek zer kontsumitzen duten egia esan, ez dugu gai honi buruz hitz egiten. Igual joera gehiago daukate prozesatuak jateko eta Eroskin erosteko, gainera kontziente dira ez dela ona baina kontsumitzen dute.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Bai etxezuri adibidez.

Batenbatekin harremana daukazu? Ez ba saludau ta jasta.Ni be, noizean behin joan naiz erostera gaztaia etxezurira.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Ez dakit antolatzen diren, San Miguelenea igual horra joaten naiz. Hor ere amatxok eta erosten daue.

Lan egingo zenuke lehenengo sektorean? Bai igual nahiago besteren bat baina bai hartuko nuke. Igual inplikazio gehiau behar da, egiten dozu fabrika baten lan zortzi ordu ta etxera ta jai egunak, bainan hemen adibidez ez daukozu ez jai egunik eztie zortzi ordu, ba igual hori.

Zuretzat zer da jasagarritasuna? Ze baina en plan oreka edo, ba ez erostea bakarrik kanpokoa emotea garrantzia honi.

Transcripción F2

Aurkezpena

Adina eta sexua: 29 urte emakumea.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Atxabaltan jaioa. Gurasoekin bizi naiz.

Baserriko familia daukazu? Aitan familia arrantzatik bizi da.

Lanbidea? Irakaslea.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Orain momentuan ez. Aurretik bai ibili izan naiz.

Kontsumo eredia

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Astero konpra handixena ta gero falta dana baina

Nun? Eroskin. Fruterixetan bebai, gauza sueltoren bat herboristerixan eta okelia bebai Atxabaltako harategian bertako haragia eta arraina etxekua. Astean behin ero bi astean behin aitak ekartzen dau barkuetako arraia.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Gure etxien konprak amak eta tiak egiten dituzte. Eroskira doaz, komodidade kontuagatik. Ez, dana bertan dau eta aukera desberdinak dazelako. Fruta ta, bertakoa bada edo kalidade hobia, ba bertakoa izanagatik. Ba bai, nahiago izaten dogu baina karuagoa danez, segun zer, bai erosten da, baina segun zer, kalidadea antzerakua bada, Eroskira jotzen deu. Nik, erosi behar badut, nik joera geixago daukot denda txikinetara ero. Tiak beti erosi duenez a lo grande ba ohituragatik ere igual.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Bai.

Nola izango zen leku hau? Ba ez dakit azkenean Eroskin erosten dozuna, ez dakizu zer zabiltzan erosten. Normalean, ez dizute esaten zer erosten dozun ero nongua dan. Faltan botatzen dut, informazio gehiago ero, jakitea eta bertakoa izatea.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Ez, hori normalean ez dana preparaua.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Ez, ama ta tiak ez dabiltz horri begira.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Bai saiatzen gara; haragixa, arraia bebai, fruta ba segun. Igual batzutan egiten dogu Aramaixon saltzen dala sagarra, ba baserri hortara joan ta sagar pila bat ekartzen dogu. Bai, holakoak egiten dogu dakigunean saltzen dabiela, ta fruta bestela ba hemengo fruterixan be, ba ez da egongo hurrungoa. Saiatu bai, gero komodidadia bebai. Guk gero ortu txiki bat ere badaukogu, tomatia ta hori dana al dan bitartien guria hartzen dogu bebai.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- b) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herian eta Espainian ekoiztutakoa.

Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta?

Ez dauko igual beti izeten, kanpokoa igual izen leike, baina ez gaudenez hortaz informatuta igual gero euki dau mas, baina igual bai, emoten dotzu konfiantza geixau, bertakua eta igual ezaguna bada pertsonie ero dakizunien nungua dan, gero ze produktu erabiltzen darien ta.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredia daukate? Nik uste gehixenak eroskin eginten dituztela erosketak, gero baserriarrek eta prestatzen dituzten otar hori. Komertzio txikixetan bebai.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Ez

Batenbatekin harremana daukazu? Bai etxezurin esnia eta gaztaia erosten dut , Aramaixon.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Asko ez, parian suertau ezkerro bai baino ez. Egixa da Arrasaten egiten danien hiru hileroko azoka badakit baina gero ez naz faten.

Nola esango zenuke aldatu dela lehenengo sektorea azkeneko hamarkadetan? Nik uste euren egoera ez dela erreza, ez azkenean danok hartu dogu ohiturak erosotasunagatik gero esto handixetara fateko eta ba azkenian lehenengo sektorien bizi direnak hemen zuzeneko harremanak komertzio txikiñekin daukie gehixau gero zuzeneko salmenta eta askotan ez daukogu ohitura, ez dago jente asko ohitura horrek dituen zuzeneak eurei erosteko. Hemen be Mendibitzu be badau eta noizean behin be erosten deu, ta igual badakigu egoten dala azoka pilatan, baina komodidadeagatik faten garenez eroskira eta erosten dogu dana, ba esaten dogu, ez ba badaukot ez ta nik uste hori pasetan dala.

Zuretzat zer da jasangarritasuna? Paso palabra.

Transcripción F3

Aurkezpena

Adina eta sexua: 33 eta emakumea.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Atxabaltan.

Baserriko familia daukazu? Baserriko familixa ez da baina, baina si vengo de gente que si ha trabajado en el campo, sí que lo han tenido presente pero trabajar en si no. Han tenido relación pero vivir de ello no, mis abuelos tatarabuelos son labradores y jornaleros.

Lanbidea? Educadora.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? No.

Kontsumo eredia

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Fruteria y verduras los lunes de mercado y lo demás según haya haciendo necesidad. No tenemos estipulado un cada x tiempo hacemos la compra, ez beharran arabera.

Nun? Merkatuen erosten ez duguna Eroskin, okelia ta arraina karnizerixan ta peskaderixan. El aceite, las últimas veces, hemos traído una garrafa grande de Extremadura y tenemos tres garrafas en casa de Navarra que nos regalaron por coger aceitunas. La intención es seguir consumiendo de este.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Al mercado voy porque la fruta y la verdura me parece más fresca. Al Eroski por cercanía, igual el Dia está más cerca, pero al Dia no entro. Al Lidl, alguna vez también he solido ir, pero sinceramente, voy al Eroski, porque Oinatz es de Eroski, porque es de aquí, es del grupo Mondragón. Es lo que tenemos a mano, alguna vez paso por el Lidl por capricho, porque hay cosas que no hay en el Eroski. Los frutos secos naturales, los compro en el Lidl. La carnicería y la pescadería la elijo porque pienso o quiero pensar que es de aquí. Qué el pescado en la pescadería, por ejemplo Fernando va todos los días a Ondarru, o a Bilbo, no sé donde suele ir y

entiendo que será. El pescado de Eroski, no sé de donde viene, tampoco lo he preguntado. Y bueno, la verdad es que casi toda la costumbre que tengo yo de compra y todo esto, viene de la ama. Si yo no hubiese conocido en casa esto, seguramente iría a Eroski.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? La verdad es que últimamente si nos hemos planteado lo que hay en Mondra de Erein da Jan, pues informarnos de cómo va el asunto, pues para poder contribuir a. Me motiva un consumo responsable, osasuntsutasunari buruz, pienso que lo que menos intermediario tenga ayudará más bien al productor.

Antes no te he dicho pero la pasta últimamente la compro en la herboristería, porque es ecológica, dicen que es más saludable, por poquito se empieza. Sí que me gustaría cambiar la verdad, las costumbres de consumo, yo creo que he pecado. En mi caso, no tengo mucha información, ahora cuando dicen lo ecológico, lo integral esto lo otro, pues quiero tener más conciencia y conocer más y ahora que empiezo a conocer más o a tener más información, si que hemos hecho movimientos diferentes, pues por ejemplo, lo que te he dicho, la pasta comprar ecológica y en la herboristería. Pero luego digo también, si viene de Italia pues vete tú a saber. No se me hago favor a mí, pero luego también traer la pasta de Italia.

El otro día fuimos a Eroski a comprar patata y todas procedían Francia y dijimos como vamos a comprar patata de Francia teniendo aquí al lado patata de Alava. De todas formas, creo que está en nuestra mano remediar algunas cosas, hacer lo que esté en mi mano, vamos, que me lo pide hacerlo. Hasta ahora no tenía tanta conciencia, pero una vez que tienes conciencia ya no puedes echar a un lado, no puedes hacerte la sueca. Por ejemplo, el pan en Aretxabaleta creo que la única panadería que hace pan es la panadería Aretxabaleta. Ogi berri y todas las demás no lo hacen, pues compramos el pan hay.

Ze oztopo aurkitzen dituzue bertako produktuak kontsumitzeko? Qué hay que coger el coche, claro nos movemos mucho cuando tenemos todo a mano, si no lo tenemos a mano y ya nos supone un sacrificio o te comprometes mucho o.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? No, pizza del pertuti que hacen ellos la masa, sopas de sobre, mucho más no. La legumbre que tengo es traída de Salamanca.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Al dan heinean bai.

Zergatik? Porque dicen que es mucho más saludable.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Pues intentamos, yo creo que desde que nos estamos informando hari gara eratzten beste kontzientzia bat ba alegintzen gare. Lo de la patata, las fresas por ejemplo. Lo que te he dicho de la patata, como en Eroski no había nos fuimos a Pagaldai. Si que consumimos más preguntando. El otro día, también traje del mercado dos mangos, la primera vez que compré eran de Almería, pues a raíz de eso volví a coger, no me di cuenta y ya no estaban igual de buenos, venían de Sudamérica.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- b) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.

d) Euskal Herrian eta Espainian ekoiztutakoa.

El que se consume cerca de donde se ha producido y el de Euskal Herria y España pues entiendo que también. La patata de Alava o la patata de murcia pues entiendo que la de Alava es más local. La naranja da lehenengo sektorea azken hamarkadetan? Nire uste egon dela informazio falta, inplikazio edo interes falta. Azkenin gugandik oso hurrin egon da, nik ez dut ezagutzen inguruen hortatik bizitzen dan jendia. Tiok izan zituenean behiak, zerbait entzuten nuen etxean. Baina nik uste dut ez nazela jartzen ortara ta orduan no tengo ni idea y entiendo que como yo mucha gente habrá.

¿Crees que el producto local tiene cosas buenas comparando con el que viene de fuera? Hombre pues entiendo que se aguantará más tiempo en su estado natural, al final el que viene de fuera tiene que pasar todo un viaje hasta llegar a. Repercutirá positivamente en los trabajadores de aquí y en la economía de aquí. Y cuanto más cercano sea entiendo que menos intermediación habrá, se supone.

Zeinen esku dago egoera hau hobetzea? Makinia goikuek manejatzen daue, baina klaro manejatzen daue kontsumitzailearen erantzunaren arabera. Baina klaro ez dakit nik ze puntura arte, kontsumitzaileak mugatu geiken edo kondizionau geiken horren jardutea. Nik uste dut gure esku badagoela be gure ohiturak aldatzen baditugu azkenien forzau geike ba mugimendua beste modu batera izetia ze boterea azken finean guk daukegu, kontsumitzen dugunok. Danon esku badago eta nik uste bakoitza bere esku dagoena egiten badu lagundu leikela bebai.

Zure inguruko jendeak nun erosten du? Nik esango nuke nire kuadrilan adibidez kontzientzia handixa dagoela.

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Ez.

Harremana duzu baten batekin? Mendibitzun badaukat erosita baina ez zait gustetan okelia, me parece demasiao fuerte, ez gaz ohituta. Sagar zumoak Aramaixon, azokan jartzen dan postua, Gaztelun bere gauzak saltzen ditu.

Nola aldatu da lehenengo sektorearen egoera azken hamarkadetan? Nik uste dot arazoa egon dala, informazio, inplikazio, interes falta. Azkenean gugandik oso gurrin egon da, nik ez dot euki inguruen hortatik bizi izan dan jendia, bueno tiok euki zituenean beixak, bai entzun nuen etxean beti la cantinela de 'fijate ahora que está la leche super cara y el tío no tiene vacas' bainan nik uste dot ez nazela jarri hortara eta no tengo ni idea y entiendo que como yo mucha gente habrá.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Ez, baina intentzinoa daukogu informatzeko eta otarrena ta bai.

Lan egingo zenuke lehenengo sektorean? Ba eztaikit ez dut planteau sekula, uste dut inplikazio haundixa dala, inplikazio haundixa da eta ez da zu lanean zure zortzi ordukin ta etxera fatia moduen azkenien hor beste preokupazio batzuk daz. Ez nik uste dut lan bertan ez nauela eingo ez gustetan jat e ba hortuan ibili izan naz baina ez. Lo veo como un trabajo muy esclavo eta egia da insitu ez dudala ikusi sekula, no sé lo que puede suponer, yo he visto a mis tíos con las vacas, no es igual que la nekazaritza porque a las vacas hay que ordeñarlas todos los días, ni un día ni una comunión.

Zuretzat zer da jasangarritasuna? Nik uste dut dala inportanteena un consumo responsable, es consumir bueno consumir teniendo en cuenta el producto donde, como, cuando, respetar un poco los procesos naturales.

Transcripción F4 y FN2

Aurkezpena

Adina eta sexua: Gari: 24 urte, mutila. Itzi: 33, emakumea. Itziar: 57 urte, emakumezkoa.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Gari eta Itziar Aretxabaletan jaioak eta Itzi Arrasaten.

Baserriko familia daukazu?

Lanbidea? Gari: Irakaslea. Itzi: Ingeniaria. Itziar: Coprecin operarioa.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Gari: Bai. Itzi: Ez. Itziar: Ez.

Kontsumo eredu

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Gari: Gurasoek erosten dute. Egin behar ditugunean koadrilako bazkarixak ero afarixak . Itzi: Ixa egunero.

Nun? Itzi: Normalean Eroskin dana eta barazkiak, amaren ortutik. Gari: Bai saiatzen gara bertako dendetan egiten, eta al bada, ba supermerkatuetara ez gare joaten. Aldan heinean, behintzat. Egia da, hor ez dogula jakiten asko, naiz ta joan bertako etxe azpiko fruterixara, ba bertako produktuak diren ero diren tailandiakoak. (Itzi; pentsatzen dozu dala piperra Tolosakoa, jo zelako piperra! ta gero bai embotado en Lodosa baina ziren ba ez dakit nungoak, Perukoak uste dut zirela).

Itziar: Gauza batzuk Eroskin eta berdurak eta fruterixan, Tirsonen, Okelia Josunien eta arraindegixen, Ulibarrenien.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Itzi: Komodidadeagatik edo, zelan dana dagoen han ba hori.

Itziar: Josun bertako okelia delako. Eroskin azkenien kooperatiba bat da eta kooperatiba munduan gaude, ta fomentatzearren eta besteak ba, bertako produktuak saltzen direlako.

Gustatuko litzazuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko?

Itzi: Guk beti esaten dogu, fan behar garela, ba hori okelia ta berduria erosten, ba bakoitza bere hori, baina ni saiatzen naiz baina, adibidez arraindegian galdu egiten naiz eta egixa da ba adibidez, okela ta berdura asko, guk erosi ez dogu egiten, etxetik dator, nire aman hortik, ta orduan erosi asko ez dogu egiten. Baina, hori da betiko hori, ba joan behar dogu okela erosten Josunera, baina gero, komodidadeagatik ba erosten dogun gustixa Eroskin.

Itziar: Ni egixa esanda ez dot ezer botaten faltan .

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Gari: Normalean janariak guk prestatzen dogu, noizean behin pizza. Itzi: Ez. Itziar: Ez.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Gari: .

Itzi: Nire ama dago hola bastante munduan eta hortik datorren dana bai. Ortuan gainera ez dau erabiltzen ezebez, berdura eta dana ezer bota barik.

Itziar: Bai baina ni larrei ez egixa esanda egunero olua jaten dut eta hori bai ekologikoa baina gainontzekoa ez. Hombro orain adibidez daukot patata ekologikoa, Eroskin zegoen eta hartu nauen. Eroskin baldin badaude bai hartzen dot.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Itzi: Urtero ez baina askotan egiten dogu behi bat hartu eta txikitu, euki konjeladorean eta hortik jaten dogu eta nire amaren baratzeako berdurak eta. Al dan eta geixe etxekoa kontsumitzen dogu, intxaurrak eta dana, gaztaia egiten du berak, ogixa nahigo dau berak egin eta konjelau aste guztirako, erostia baino. Ni adibidez, baserriko ogia badau, nahiago dut baserrikoa bestea baino, ze bestea ogixa ez dakit zenbateraino dan.

Itziar: Ba ez dakit zer esan, okela ba ni joaten banaiz Josuna eta ezer behar badut ekarri ba berak esaten dizu eguaztenerako gordeidazu etxeko karrilerak, bestela egoten dire ba ez dakit nundik izaten diren. Jogurtak kaikukoak eta holako gauzak. Otarrana dago baina ni ez naiz otarra hartzekoa.

Gari: Okela bai saiatzen gara bertakua erosten eta berdurak eta ere, berdurak erosten ditugu dendan eta ez dakigu bertakoak diren ero ez

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- b) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herrian eta Espainian ekoiztutakoa.

Itzi: Etxetik gertu inportantzia dauka. Gertu ekoiztu dena.

Itziar: Gertu ekoiztu dena.

Gari: Gertu ekoiztu dena.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta?

Itzi: Nik uste dut baietz, hemen emoten du gero eta geixago dagoela ez, kontzientzia gehixago, jan bi dala ba gertukoa, emoten dau sanuagoa ero kontrolauagoa edo hori ez dakit zenbatean izango dan egixa, nik uste dot hori bai.

Gari: Normalean hemengo produktuak baserrian ekoiztutakoak izan beharko litzake eta horrek suposatzen dau ez saltzea bez proporzino handixetan eta tratamendua hobeagoa izatea ta gauza asko kenduko ziren, tratamendu kimikoak eta ez daukala zertan e igual berdina izan daikela. Azkenean ez baduzu kantitate handixetan produzitu, horrek ez dira hain beharrezkoak, janaria bera ere hobe izango litzake.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredia daukate? Itziar; Nire familiakoak, ama ta aitzia ta nirea egiten dute gauza batzuk Eroski eta gero arraindegixan eta hori ba denda txikietan. Nire lagunak era antzera egiten daula uste dut, Eroskin eta ni etortzen naiz Josunera eta haiek joaten dira txabelera. Baina nik uste dot, danok egiten dogula antzekoa.

Gari; Eroskin. Nire inguruan gehixenak gurasoekin bizi dira eta gurasoek erosten dute dena. Gazte mugimenduan eta hitzegina daukagu bertako dendetara joan nahi dugula. Baina askotan ez da erreza izaten, asko gare daukogunak egunerokotasunean baino momentuko gauzak dira eta askotan ez daukazu eskura ez holako gauzak. Azkeneko bazkarian haragi gisaua egin genuen eta

joan ginen galdetzen bertakoa zen, ez genun erosi merkeena. Adibidez joan ginen Hobekira eta hori askoz merkeagoa zen baina bagenekien hori ez zela hemengoa eta ez genun erosi bertan, erosi genun Josunean.

Itzi; Ama ta familiakoak zelan danak daukaten baratza eta bestela arraina eta karnizerixan.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan?

Gari; Mendibitzukoak, Etxezurikoak, Aramaixo bada jendea.

Itziar; Gatzakoak; jakiaon.

Itzi; Aramaixo zumoak, badakiela jakin bai.

Batenbatekin harremana daukazu? Itzi; Mandibitzukoeki bai erosten diegu eta Aramaixo zukuak.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu?

Gari; Ez

Itziar; Azokan eta bai.

Nola aldatu da lehenengo sektorearen egoera azkeneko hamarkadetan?

Itzi; Lehen mundu dana bizitzen zer hortik eta hori geratu da beste plano batean moduak, gelditu da ba poliki poliki berriz hurbiltzen gabitzala ero behintzat saiatzen ero. Asko topetan da bebai izatea ahalik eta mekiena begiratu barik zer dan, nundik datorren, zer zabiltzan jaten, merkia izatea. Eta nire kasuan komodidadera zoiatz eta esaten dozu benga ba hau bebai ta hau bebai. Badakizu beste toki batean baduzula hobeagoa eta sanuagoa seguramente eta dana baina.

Gari; Guk lehengoa ez gauen ezagutu, baina hori ba lehen egon garena komentatzen ere ba azkenean supermerkatuak eta hartu daue indarra, produkzino handiak, baloratzen dana produktu merkea ta horrek zailtzen dau azkenean lehenengo, nekazaritzako dana ez. Ze gaur egun hori ba multinazionalak kontrolatzen dau eta pertsona bat hortik bizitzea gaur egun erreza ez da. Eta hori Itziarrek esan duena hasi gara kontzientzia hartzen eta halako kontuak.

Itziar; Nik uste dut superfizie handiak kendu zitziela denda txikinei bere bizitzeko aukerie.

Lan egingo zenuke lehenengo sektorean?

Itzi; ba gogorra. Hor Agosto ez dau, ez hamar egun Agostoan ez hamabost. Oñatin eta badire baratzak udaletxeanak eta nire lankide bi orain apuntau dire, ba lur zati bat hartzen. Nire lankideak umeak daukate ta baserririk ez dutenez ba joaten dira bi letxuga sartu ta bi tomate zela hazten diren zelan hartzen diren. Hasi dira lurtxoak ematen baina dire txikiak hortik gero pasatzea bizitzera. Aramaixon eta be tion eta baserrixan dago bat hortik bizi ez dau egin dauko bere lanpostua baina gero hortik ateratzen dau zertxobait, baina dauko bere lan bat aparte zortzi orduko.

Gari; Bizi bai ez dakit nahiko, ba baldintza aldetik eta nahiko lan ona izango litzake, azkenien zu zara lan hortan burujabea ta azkenean zu zara zure egunerokotasunean kontrolatzen dezuna ta azkenean hori gozada bat izan leike gaur egun, ez zaude inoren menpe eta gaur egun nekazari bat beti egongo da beste enpresa baten menpe ero, ordun hori ere zaila da baina bere egunerokotasunean. Gero daz baldintza asko azkenian esaten den bezala gogorrak direla baino ez

dakit ez nau planteau bez gaur egun serixo ez uste dut gure inguruko inor, ez dakit hortik biziko bagina ba ez dakigu azken finean zein dan errealitatea. Laguntzak ere ez dau, lur bat lortzeko ero tokatzen jatzu hori ero familixatik lurren bat o ya te puedes olvidar.

Itziar; Ez daukazu ez jai egunik, ez oporrik eta

Zuretzat zer da jasangarritasuna?

Itziar; saiatu bertako gauzak erosten eta inguruko dendetan erosi eta al dan gutxien supermerkatuetara joaten eta denda handixetara.

Itzi; Ba dana naturala hori ta bakoitza behar dau bere denboran eta gauzak errespetauta moduan, ez dakit.

Gari; Lurrak emoten dotzuna jatea, zelabait urtaro honetan gure lurrak tomateak emoten badau ba tomateak jan behar ditugu eta ez igual ba neguan ezin dogu jan tomateak eta ezin dogu ba ez dakit ba lurra esplotau ez ba hori azken finean ere ba jasangarria izatea. Lehen esaten gauena, multinazionalak gaur egun egiten dau lurrak esplotau eta hori lurrantzat ez da jasangarria. Da geroz ta produkzio gehiau euki benefizio haundiagoak izango ditu.

Transcripción F5

Aurkezpena

Adina eta sexua: 36 urte, emakumea.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Gazteizen jaio baina ixa betidanik Atxabaltan izan naz.

Baserriko familia daukazu? Ez daukat baserririk baina alde bixetatik daukat kale baserria. Nire aiton amonak Gazteizkoak izan dira fruteroak eta nik dana hartu dut ortutik eta ointxe nire gurasoek hartu dute ortua

Lanbidea? Ointxe kiroldegiko harreragilea.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Ez.

Kontsumo eredua

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Ointxe gurasoen etxean bizi naiz eta ez dut erosten ezer. Nik lehen egiten nuen ahal baldin banuen, hilean behin eta gainontzekoa ortutik.

Nun? Lidlen oinarrizkoa.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Neretzako dauka kalidade ona eta merkea da, ze Eroski hemen oso karua da, nere ustez.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Ez.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Kriston bihotz errea emate didate, normalean nahiko naturala jaten dot. Baina bueno furgonetaz joaten naizenean jaten ditut.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Gurasoenak. Niri produktu ekologikoena me toca la moral, nire aiton amonak egon dire larrua ixten ortuan bizi guztixa eta jartzen zenun apurtxo bat

karuagoa, gainera etxean egindakoak produktu kimikorik gabe askotan eta jende danak como que careros eta produktu ekologikoak super karuak dire eta erosten jakue.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Ortukoak. Gainontzekoa ez dut begiratzen kanpokoak izango dira supongo.

Zu independente zarenean bertako produktuak kontsumituko zenituzke? Bai. Eztixa adibidez, olixoa Arabakoa. Garagardoa ere hartuko nuke gustatu ezkerro.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- b) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herrian eta Espainian ekoiztutakoa.

Ba larena eta azkena, etxe inguruan ekoizten dena eta Euskal Herrian ekoiztutakoa.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta? Antzerako parecido, ez dauka zertan onagoa izan behar, igual ekoizten badire.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredia daukate? Nire inguruko danak Eroskin, ni hortarako naz bastante anti Eroski, nos estan tomando el pelo a la cara. Eta berdurak eta holan, jendeak ez daukana baserririk ero, badakit badauzela udaletxean hartzen dituztela zesta batzuk landatutakoak, kontsumo talde bat edo holan da berdurekin eta eztixena eta momentuan jasotakua, hori badakit nire inguruan jende askok egiten dauela. Eta gero askotan plazako fruterixara,naiz eta garestia izan egoten da kristona, Atxabaltan da astelehenetan, mekatuan.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Ez.Badakit daudela bastante, esniana ta holan Arientzan eta gero ba eske baserrixetan ikuste dozu jente pila bat baina ez dut uste saltzen dutenik, ez dakit e, ortu pila bat dauz baina.

Batenbatekin harremana daukazu? Ez.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Ez.

Nola aldatu da lehenengo sektorea? Ez dakit. Normalean sektorea da ekonomia sartzen danean, hemen dena da etxerako. (Lehenengo sektoreak ez du ekonomia sustatzen).

Lan egingo zenuke lehenengo sektorean? Bai igual nahiago besteren bat baina bai hartuko nuke. Igual inplikazio gehiau behar da , egiten dozu fabrika baten lan zortzi ordu ta etxera ta jai egunak bainan hemen adibidez ez daukozu ez jai egunik ezta zortzi ordu, ba igual hori.

Zuretzat zer da jasagarritasuna? Ez dakit.

Transcripción F6

Aurkezpena

Adina eta sexua: 36 urte eta mutila.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Kanpotik, Durangotik.

Baserriko familia daukazu? Nire ama baserrikua da.

Lanbidea? Ingleseko irakaslea.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Ez oraintxe bertan ez.

Kontsumo eredu

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Bi, hiru aldiz hilero erosketa handixa, gero ogixa, jogurtak, fruta ba astero edo egunero.

Nun? Lidl ta Eroski.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Eroskin betiko produktuak dauxielako eta betidanik erosi dut Eroskin eta Lidl egon nintzelako urte asko kanpuan eta ohituta nau beste produktu desberdinak erosteko, ez dauzienak Eroskin.

Zerbait aldatuko zenuke erosten duzu leku horietan? Arraina erosteko lekua eta haragia erosteko lekua jarriko naban errezago erosteko. Askotan egoten da kriston lerroak eta ematen dotzu, gero eta geixau, enpaketauta edo jende geixau edo. Zeozer aldatu, ze batzutan da zaila erostea, egoten da 35 pertsona zapatu goizean hor itxoiten. Arrasateko Eroskin eta Lidl ez dau. Kotzez joaten naiz erosketak egitera. Beste batzuetan okela hemengo karnizerixan erosten dut, okela hobean delako.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Bai nire amak beti erosten dau fruta, barazkixak holako gauzak, erosten dau ultramarinos baten txikitxua, dire baserritarrak bixak eta joaten dira horra eta saltzen dute produktoa dendan bertan. Baina ez herriko inguruko dendetan eta hemen ez dau. Orain hasi die etortzen fruteri denda asko, herri guztietan, baina, nire ustez dire kalidade gutxikoa da, erosten dutela merkadiloan egoten den merkiena, sobran dagoena eta niretzako oso famatuak dira e, baina nik probau dot eta ez jata gustetan. Baserriko dendatxo bat egotea gustatuko jaten , egongo bazan joango nintzen.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Ez. Etxean badugu yatecomo bost edo sei inoiz ez ba dekogu denbora jaten dogu baina normalean asten jaku. Pizza kenduta jaten dogula pizza konjelatua del lidl astean behin. Guk sukaldatzen dugu dena etxian.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Bai, Eiderren aita baserrixa deko eta jaten dogu hortuko janarixa, baina juten bagara adibidez Eroskira egoten badire produktuak ekologikoak eta bestiak hartzen dogu ekologikoak, garestiago die baina igartzen da jaterakoan. Ikusten dodanean tomatea gorri gorrixa dena forma iguala ez jata gustetan, oso erakargarria da erosteko baina bestea daukazu bat gorrixa bestea berdea bat zatarra da ez horregatik da eta hobean delako.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Bai. Zapatu askotan joaten naiz okela erostera hemengo baserrira, bueno normalean harategixetan eukitzen dute adostasun bat baserritarrekin eta normalean, holako okela erosten dut. Oilasko hau da begetala, ta hau normala ba begetala emon.

Zergatik? Nire neska ta ni ohituta gauzela holako produktuak jatea nik betidanik jan dot arraultzak baserrikoak Eiderrek baita, nire ama baserritarra da, Eiderren gurasoak baserritarrak die. Behi esnea edaten genuenean edaten genuen beti Euskal Herria, ze azkenian zan baserritarrendako,

garestiagoa da kalidatea nik ez dut igertzen, baina ba kasu honetan bai erosten naban esaten jo hauek azkenian.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- b) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herrian eta Espainian ekoiztutakoa.

Azkena esan naban, ez nago ziur baina bai, ze etortzen bada kanpotik produktua galdu bi da zehozer azkenean kolagena edo zehozer jarri behar diote produktua mantentzeko ondo ez? Ez dakit. Bertakoa azken finean Euskal Herrikoa da eta Espainia mailan baita, baina Espainia mailan depende nundik diren nik jaten badut marrubixa Lepekua nik badakit normalien oso onak ezin direla egon ze azkenian pasetan dira bi egun kamioian eta normalean jaten direnien ur zaporea deko depende izaten bada gertuau Espainia mailan baina gertuau Kantabria, Rioja egun berdinean etortzen bada.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta? Bai baina esan dotzudanagatik, ze da azken finean bertako produkto hobeto egon bi da, baina hemen eta Lepen egongo da hobeto Lepen eta hemen hobeago baina hori da transportia sartzen dute, dena nebera hua handiak ez industrialak mantentzeko eta bai hobeago direla.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredia daukate? Eroski Euskal Herrikoa delako eta ohituta dauxelako, erosoago delako eta nik uste dut gure adineko jende asko ez da juten arraindegira edo harategira ze ez daki nola eskatu, ze eskatu eta juten direnean Eroskira normalean nire adineko jendea edo gazteagoa normalean ez dire juten harategira, erosten dute enbasuta dauzen produktuak. Nik uste dut jendia juten da ta ze gurezu? Eeeee lotsatu ta galduta, zer nahi duzu saietsa ta ez dakit.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Askok ez baina badakit egiten dutela gaztaia, ogiak, Bedoña, Etxezurikoa, baita uste dut egiten dutela hemendik ingurun txakoliña baina txiki, bueno gero dau enpresatxo bat Zubia eitxen dauela produktu enbasutak bueno naturalak, baina bai asko ez

Harremanik duzu baten batekin? Ez, ez dekot harremanik baina aklaro ni Durangokoa naz hor bai dekot harremana, nire lengusuak gaztaia egiten dute, ogixa besteak familikuak e, baina klaro hemen.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Bai, ze niri gustetan jat jatea eta gustetan jat ikustia eta dastatzea eta gustetan ba jata erosten dot.

Nola aldatu da lehenengo sektorea azken hamarkadetan? Ba baserritarrak itxi dotela ia lanian baserrian lan egiten dote fabriketan edo enpresa pribautan eta gero baserrixa da bere etxia eukitzen dote ardi batzuk laguntzagatik, ez ematen dotzie laguntza baina galduta eta horregatik uste dot gero eta gutxiago nabarituko dela diferentzia harategitik Eroskira edo frutadentik ze gero eta baserritar gutxiago dauzela. Nire lehengusuen egoera ondo ikusten dot ze Bizkaia aldean gaztai gutxi egiten da biztanlerik askoz gehixago deko, baserriko lana beti izaten da, ez daukate oporrik da

lan bat sakrifikauta baina asko gustatu behar zatzu, ta ni uste dot ez ba dozu ikusi nola dan bizimodua ezin dozu sartu horra, hauek jaió dire hor bizi guztixa ikusi dute gurasoak eta familia etxian baserrixan oporrik ez dote hartzen ta ba eske gogorra.

Zuk lan egingo zenuke lehenengo sektorean? Ez ezta pentsau ere. Ez dekotelako, gustetan jata baina como jobi ortuan lan egitea baina ez ze nik uste izan behar dezula debozinoa eta nik ez dekot.

Zuretzat zer da jasangarritasuna? Niretzako da produktu naturalak erabiltzia, lan egiten nekazaritza munduan ez fabrika munduan, janari prozesatuak ez egotea, lan egitea nekazaritzan baina hori gero eta zailagoa izango da, gero eta errepide geixago daude, etxe gehiago, da mantentzea hori.

Transcripción F7

Presentación

Sexo y edad: 62 años, mujer.

¿Has nacido en Aretxabaleta o eres de fuera? Fuera, Salamanca. Vine en el 73 porque estaba aquí un hermano. Me fuí a Bergara y lo primero que encontré me cogieron. Mucha más gente había venido antes pero también se iba incorporando gente. Quizá más en los años sesenta y pico hasta el setenta venía mucha gente. De mi pueblo aquí hay gente que lleva 60 años, osea que toda una vida. Del mismo pueblo estamos muchísimos, porque unos traían a otros. Con ocho horas pagando una patrona no te quedaba casi nada, fijate que yo ganaba cuatro mil pelas aquí y mil en Salamanca, pero yo entregaba la mitad a la patrona (la pensión), yo tuve una por cada año. Para mí era muy duro el trabajo, yo andaba a pico y pala. Los puestos de más responsabilidad se los siguieron dando a los hombre y los de más maña a las mujeres, que eran muy trabajosos y los hombres mirando la que pasaba a ver qué buenas las tenía, ayudar nada cada cual tenía lo suyo. Allí el trabajo de chinos es para las mujeres y el de hombres si tendrán cierta responsabilidad porque hace muchísimas piezas y es responsabilidad porque sale una mal y salen miles, pero realmente el trabajo hay trabajoso es de las mujeres, porque aquello era mirar cómo iban saliendo.

¿Tu familia es agricultora o ganadera? Es un aditivo más porque realmente nunca han vivido de ello y para eso, hay que tener mucha cantidad y mis padres tienen poco porque lo han heredado de sus padres y es muy poca cantidad. Para poder subsistir.

¿Oficio? Cuidadora de ancianos/as.

Modelo de consumo

¿Cada cuanto compras los alimentos? Estoy acostumbrada a comprar fresco. La fruta ahora mismo dos veces a la semana, la carne cuando me hace falta y voy a la carnicería. Yo la carne, me cuesta mucho cogerla de Eroski, porque viene ya pesada y como no soy adicta al congelador, no la quiero. Quiero ir a la carnicería y decirle tres filetes o cuatro. Voy si no todos los días, tres o cuatro a la semana. La pasta, sal y eso si lo cojo de Eroski y lo que también cojo de Eroski porque me gusta es el jamón york, cosas determinadas, que yo ya conozco cojo de Eroski. Lo compro en la carnicería de Eroski no envasado, pido en gramos lo que quiera.

¿Por qué razón eliges ir a estos sitios? Porque yo soy muy de determinadas marcas, pruebo otras, pero si no me gustan, no vuelvo a cogerlas. Por ejemplo, la marca blanca de Eroski, hay cosas muy

conseguidas y que me gustan, pero hay cosas que no, por ejemplo, tengo un detergente de Eroski y no lo volvería a comprar. Voy a Eroski por precio quizá, cosas comprobando que son más baratas. Tampoco soy muy mirada, soy más de costumbres, porque también yo digo, no nos sobra el dinero, pero básicamente yo a la mesa, cosas que no me gusten no traigo. Y a la carnicería, porque tienen más fresco no por otra cosa no e. Yo más que nada, la calidad.

¿Te gustaría que hubiese otro sitio donde consumir? Pues mira, creo que la competencia es buena. Porque todo el mundo quiere superarse, por no perder la clientela, claro. Hay en ese, tiene una calidad extraordinaria, en el supermercado Santacruz, tiene una charcutería guay, una fruta, que entra por los ojos, pero le puede duplicar a Eroski el valor. Hay es un poco, como para ir el olvido de todos los días. Por cercanía, yo por ejemplo, que he tenido abuelos y; 'tráeme lo de ahí que vendrás enseguida', claro lógicamente si tienes una hora pa trabajar, gastas tres cuartos, no vas a ir a Eroski pues no. De esas cosas se manejan las tiendas pequeñas; el pan de cada día o pequeños olvidos, pequeñas compras y bueno, pues van sobreviviendo.

¿Coméis productos procesados? No, no, no somos muy clásicos, mi marido no le gusta. Verduras un día alterno, arroz, pasta, legumbre dos veces a la semana más o menos.

¿Por qué no queréis procesados? Pues mira porqué yo soy una ama de casa de vocación, vocacional y estoy muy bien educada, mi mujer hace la comida la cena y todo lo demás y encima mi marido no le gusta, porqué mira la pizzería y es por sistema porque no lo ha probado más que una vez o dos, anda deja déjame que esa cena eso no es cena, aunque luego coma una tortilla de jamón york y un yogurt o una sopa. El quiere cosas que el conozca.

¿Consumes producto ecológico? Pues poco sinceramente, aparte de los puerros y alguna acelga. Aquí se tiene una verdura muy buena. Sabes cual compro el de fuera pa caldo que me da pena echar cuarenta céntimos para tirar luego los puerros. Tampoco soy muy tiquismiquis, no tengo esa cultura del ecológico.

¿Y local consumes? Bueno la carne dicen que es de aquí, no se vete a saber tú de donde la traen. La verdura, pero también te frena un poco el precio. Apreciamos quizá más la legumbre, yo la legumbre me la traigo de Salamanca.

Para ti qué es producto local.

- a) El que se vende en la tienda de debajo de casa.
- b) El que se consume cerca de donde se ha producido.
- c) El que tiene certificación ecológica.
- d) El que se ha producido en Euskal Herria o en España.

El que se produce al lado de casa, porque el sello te pueden poner y luego viene de Calatayud. Tiendo mucho a decir pues mira las fresas de donde vienen, pues vienen de Huelva, si me fijo algunas veces porque digo esto no sabe bien de donde vendrá y busco. Los espárragos de Navarra y luego son de Peru, prefiero los de Navarra por supuestísimo porque saben mejor. Además desde donde tiene que venir. Si es el pescado, mira el pescado de Eroski, sin ánimo de reventarlo, está súper blando, yo prefiero el de aquí. El arroz como ecológico porque lo como los domingos.

La gente de tu entorno donde hace la compra? Yo creo que la gente es también de grandes superficies, salvo yo y otras cuantas todas trabajan y andan a lo loco y yo sin ánimo de espiar a nadie, yo les veo bolsas del supermercado.

¿La gente mayor donde compra? Pues mira el día a día se lo haces tú, la gente que va a cuidar, el día a día y lo de las grandes superficies los hijos. Si que comprar por internet.

¿Saber que productores hay en Aretxabaleta? Ni idea, si que he visto que equis días a la semana la gente está bajo del soportal y esperan a que venga un chico con cajas y les da, pero ni me he implicado en ello ni nada la verdad.

¿Cómo ha cambiado el primer sector desde hace cuarenta años? Pues el consumo, no consumíamos ni la mitad, igual también porque económicamente tampoco se estaba tan bien y porque estbamos acostumbrados a mucho menos y te arreglabas con bastante menos. Los alimentos venian de la misma casa y había lo que había.

¿Qué es la sostenibilidad? Que tú puedas vivir de lo que produces.

Transcripción FN1

Aurkezpena

Adina eta sexua: 17 urte eta emakumea.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Atxabaltan.

Baserriko familia daukazu? Ez.

Lanbidea? Ikasten.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Ez.

Kontsumo eredia

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Astian behin.

Nun? Eroskin.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Hemengo marka bat dalako Euskal Herrikoa eta produktu onak daukielako.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Ez, berez ez dau beharrik, baina igual bai, produktu berriren bat edo probatzeko, diferentzia ikusteko. Ba adibidez, zerbait basikua sinplea jogurt batzuk moduan, ba ikusteko desberdintasuna, aldatzeko.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Bai, bueno ez asko pizza astean behin. Refreskoak eta patatak fritak ez ditugu jaten, pipak. Nire adinekoentzat goxoak direlako.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Normalean ez baina noizean behin nire amak erosten du zerbait, osasungarria delako.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Bai. Barazkiak ta holan bai, normalean hartzen dugu eusko label ta holakoak, batez be hemengo produktua delako.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

a) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.

- b) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herian eta Espainian ekoiztutakoa.

Kontsumitzen den lekutik gertu ekoizten dena.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta? Hemengo produktuak kontsumitzearren ez kalitate gehiago dutelako.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo ereduak daukate? Eroski moduko supermerkatuetan. Lagunen bat badaukat igual gurasoak zaintzen direla asko eta herboristerian erosten dutenak, baina baten bat bakarrik.

Lagunen artean hitz egiten duzue elikagaien gaiari buruz? Ez, esaten dogun bakarra da, haber zelan gehien gustatzen jakuna dan ain txarra. Eta bai udan helatua jan ordez nik fruta jaten dut.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Ke ba ez dakit. Nire amaren lagun bat egiten dau ortua baina saltzen duen ez dakit eta nire bezinu batzuk be bai saltzen daue.

Baten batekin harremana daukazu? Ez.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Ez.

Zure ustez nola aldatu da lehenengo sektorea zu jaio aurretik eta gaur egun arte? Ba nik uste dut lehen jende gehiago zegoela hor lan egiten eta gehixau erabiltzen zan hori oin ia ez da oso, ez dakit ez dau irtenbide asko hortik.

Lan egingo zenuke lehenengo sektorean? Bai baina ez bakarrik hortik, igual erdi ta erdi, ez nauke asko aterako hortik ze ez dauko irtenbide asko ta ia ohituta nago beste produktu batzuk kontsumitzera eta ba zaia izango zan. Uste dut ez zala asko aterako hortik, uste dut polita izango litzatekela ta holan ta gustora igual egingo nauen baina ez dot uste ezta bizitza osurako lana izango zenik.

Zuretzat zer da jasagarritasuna? Ba zerbait al duzuna jasan, ba ez dela zerbait gogorra zuretako ondo amoldau zeikena.

Transcripción FN3

Aurkezpena

Adina eta sexua: Emakumea eta 30 urte.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Arrasaten jaioa eta Aretxabaletan bizi naiz.

Lanbidea? Lan terapeuta.

Baserriko familia daukazu? Ez kalekoa.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Ez.

Kontsumo eredua

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Astian behin.

Nun? Lidlen ero Eroskin.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Lidelen merkeagoa dalako eta Eroskin etxetik gertu dagoelako.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Ba ez dakit, etxetik gertu ondo egoten da eta ba ez dakit. Normalean be, herriko komertzioetan aukeran hobeto baina klaro horretarako, denbora biozu bebai. Orduan, denbora faltagaitik ba erosoagoa da Lidl eta Eroskira joatea, dana hartzen duzu naiz ta hurrin egon, ero ba dana batera hartzen dozu ta gero ia.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Gutxi igual botes de legumbre ero bai, normalean ez. Berdurak eta erdi egina daudenak potean ba igual bai baina bestela ez.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Noiz behinka.

Zergatik aukeratzen dituzu? Zaindu be zarenian. Erabakitzen dozunean zaindu egin behar naiz ba orduan, gero uzten dozunean ba berriro ez. Osasunerako hobeak dire baina prezioz garestiagoak.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Gutxi esango nauen ezetz ze Eroskin eta asko ez daude, nik ez dot begiratzen etiketa ez ezer nik hartzen dodana ta listo. Es ke ohitura asko bez merkauan ero holako hemendik ere ez daukot eske bueno ez daukot denbora bez.

Uste duzu bertako elikagaiak onurak dauzkatela kanpokoekin konparatuta? Ba ez dakit, igual emoten dizu konfidantza gehio bertakuak. Egixa esan ez dakizu bez zelan dauen ba landuta ta baina bueno ez gertukoak beti esaten dozu ba pentzau behintzat hobia izango dala. Ez dakit kanpokoak dator ez dakit nundik, ez dakit.

Zure inguruko jendea nun egiten ditzuzte erosketak? Esango nuke ixa danak eroskin edo Bmn edo bai. Superfizie handixetan. Josun amak adibidez herriko denda txikietan erosten dau, fruterixa txikinean, harategixan, arraindegira nik uste dut jubilauek be bai igual ez ba arraina hartu beharrean Eroskin ba igual arraindegixan edo hori bai gauza batzuk bai. Jende gaztean gehiengo superfizie handietan. Ba daukat lehenguxu bat Erein da Janera joaten dena, kuadrilan batenbat baina gutxiengo.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta? Ez dauko igual beti izeten kanpokoak igual izen leike baina ez gaudenez hortaz informatuta igual gero euki dau mas, baina igual bai emoten dotzu konfiantza geixau, bertakua eta igual ezaguna bada pertsonie ero dakizunien nungua dan, gero ze produktu erabiltzen darien ta.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredua daukate? Nik uste gehixenak eroskin eginten dituztela erosketak, gero baserritarrek eta prestatzen dituzten otar hori. Komertzio txikixetan bebai

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Ni idea, Ogixa egiten duten batzuk eta gaztaia

Batenbatekin harremana daukazu? Ez. Bedoñan adibidez karapaixo denboran bai eroste dogu ero daukogu lagun bat araban gaztaia egiten duena ta han erosten dogu. Normalean gaztaia ero ogixa ero beste gauzak ez, ez dakit gainera.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Ez askotan ez naz enteratzen ere egiten.

Nola esango zenuke aldatu dela lehenengo sektorea azkeneko hamarkadetan? Hasieran igual egon da jeitsiera haundixa osea desagertu ero eta orain emuten dau datorrela bueltia ikusten dala ba arte batzuk, klaro beste negozioak be ez daz ondo ez industrialdea orduan emuten dau jendia ba dabilela apur bat euren empresak ero euren lanak sortzen eta ba lehen ez sektorean ba apur bat bebai hasi dala jendia, euren baratzak eta o animalixak.

Zuk lan egingo zenuke lehenengo sektorean? Jakingo banu bai, eske geratzen zait oso ez dut ezagutzen. Ez daukozu kontakturik ez animaliekin ez eske ez dakit baratze bat askotan pentsau det igual, ba daukogu terreno bat josu daukola txakurra ba han ipini apur bat ba etxerako baina gero ez dakit nundik hasi bez, baina ez, ondo pentsetan jat.

Zuretzat zer da jasangarritasuna? Da hitz konplikatua, ba zainduta baina ez bakarrik prozesu dana moduan edo ba ez dana derrotsau barik ba ortuan ura derrotsau barik gero landara bebai ba saltzerako orduan bebai o preziuak o ba dana apur bat, buruakin pentzauta gehixau.

Transcripción FN4

Aurkezpena

Adina eta sexua: 37 urte emakumea.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Kanpotik etorrita, Mejikon jaio nintzen.

Baserriko familia daukazu? Ez, nire mejikoko familia guztixa dire oso de ciudad eta hemengo familia be ez dauka kontakturik baserriko bizitza horrekin.

Lanbidea? Etxeko andrea.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Bai elkarte batean parte hartzen dut.

Kontsumo eredia

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Egunero.

Nun? Ointxe batez be Eroskin, hala ta guztiz ere, badaukogu bi saskixa, hori bi otar jasotzen ditugula astero, bai martitzenian, nekazariei zuzenean bera etortzen da.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Otarrak ba ezagutu geuelako Ibai, guk be elkartetik daukogu ortu bat, eta bera etorri zan gure gana ba laguntzen auzolanean, eta holan, eta ezagutu gauen beraien proiektua dala, hori ekoiztea beraien produktuak eta hemen gertuen saltzia. Eta hasi zirenean otarrak saltzen eta holan, guk apuntau gauen berakin. Eta gero Eroskira, ba etxetik oso hurbil dagoelako eta azkenian beti hortik pasatzen naz umeekin, eskolatik etxera, hor tartean dau ta niretako da oso xamurra, sartzia eta bazkaltzeko falta diren gauzak hor erostea.

Gustatuko litzazuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Bai, askotan pentsatzen dut, osea Erein da jan gustatzen zait ideia hori, baina adibidez atzo ez neukan ordu erditxo bat ero erosketak egiteko, justo gure ekoizlea Ibaiek euki dau umetxua eta orduan dau hilabete bat ba geldu eta ordun, gu gaz apur bat kolgauta. Hori, ordu erditxo bat neukan, baina klaro nire buruan zeuen ba joango naz Erein da janera, baina klaro kotxea hartu ein bi da, gero hor justo bertan

badaz aparkalekuak, baina beti hartuta, ta ordun aparkatzeko hor Arrasaten ez da erraza, ta azkenian jo nauen Eroskira.

Nola izango zen leku hau? Niri gustetan jat adibidez arroza eta zerealak eta las legumbres erosi geike holan a granel ez pakete barik eta Eroskin ba daz ba arrozak por ejemplo de cercania, ekologiko eta holan, baina etortzen da osea kiloka eta con un plastico eta kartoia, ta ordun alde horretatik, ba ondo egongo zan, beste aukera bat eukitzea. Eta, gauza bera gertatzen da legunbrekin, Eroskin ba dau de cercanía eta baina envase askorekin, ta gero be deterjenteak, jaboia eta nil ikusita daukot hor Erein da janen ba dazela ta gainera nori ez joaten zara potearekin eta holan, eredu bat nun gutxiago kontsumitzen den energia eta materiala aldetik, apur bat más que no produzca tanta basura.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Ez.

Zergatik? Porque me parecen muy basura.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Bai, Ibaiek ekoizten dituzten produktu guztiak dire ekologikoak eta Ibaiz aparte ba pasta eta hori dana ba ez ez dogu zaintzen hainbeste.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Bai. Etxezuriko ogia, Ibai, bai saiatzen gara naiz eta Eroskira jun ba ikusten nondik dator eta por ejemplo ba yo tengo muchas ganas de comer baina baina klaro todas la baina de Eroski son de Marruekos. Eroskin bada hori Euskolabel ez eta hori apartez dau boluberri Bergarako baserri baten ekoizten diren produktuak be batzutan ez egunero baina batzutan ba dau Eroskin, gero nik entzunda daukat hor Bolubarrin ez dute zaintzen hainbeste ekologiko osea hor dau, autopistatik junda ikusten duzu un montón de invernaderos osea que izango da be baina bueno behintzat de cercanía bada ez.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- b) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herrian eta Espainian ekoiztutakoa.

Bigarrena, nire ustez badaz gauza batzuk oso harraru Euskal Herria produktuekin eta Espainian be produktuekin batzutan ikisten dut, badakit badaudela enbasatutak hemen baina berez produktua etortzen da beste nunbaitetik, por ejemplo ya en Eroski si se ve mucho eso en el paquete lantejak ez dakit nundik ez pero Espainiatik nunbaitetik ez o Alavesa eta ez dakit eta gero faten zara origen nun dan eta da de Estados Unidos o de Canada edo ez dakit zer.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta?

Ez dauka besta zergaitik, nik bai sinisten dut badazela produktuak bai txinatarrak, bai mejikon egindakuak edo que pueden estar muy bien hechos con mucha calidad, que pueden ser ecológicos, dana dala ba hemen baldin ba nau ba nahiago dut hemengo produktuak erosi ba kutxadura hori ez egiteko por el transporte principalmente, adibidez hemen se ponen a hacer sandias eta ez dauka besta zaporerik ta ez dauka ezerrez ez, claro en que en Méjico o en Peru o en cualquier otro la do del mundo puede ser mucho más rico.

Bertako produktua kontsumitzeko oztoporik handiena zein da? Ointxe bertan Atxabaltan ez dagola aukerarik, nik ez dot ikusten gertu eta xamur aukera bertako produktuak erosteko, badakit

badauela merkadiloan ekoizle bat etortzen dana, dana dala ba da goizeko bederatzietatik odubatararte gutxi gora behera eta nik tarte horretan ez daukat aukerarik eta gero batzutan egoten dire produktu batzuk holan como de estrangis en las carnicerías eta, baina naiz eta bertakoa izan horiek niri ez jat gustetan erosten ze bertakoa bai baina garbi be bai, osea danok pagau behar ditugu gure inpuetoak ordun bai nahi dut bertakoa kontsumitzea baina era formal baten, en un negocio en el que yo sepa que esta apersona está haciendo su intento como todos donde hace el negocio de sacarse la vida como todos, dana legal ez?

Zure ustez zeinen esku dago egoera hobetzea? Kontsumitzailearen eskueta badau, porque claro si dejaramos de comprar en los sitios donde compramos, hicieramos un poco mas de por ejemplo si el casero que está en el mercadillo le compraramos más ueramos más personas las que estuvieramos aí igual se cuestionaría bueno y porque no vengo otro día. Igual en esa parte creo que el consumidor tiene mucho que decir y que hacer no, ser mas congruentes. Yo también pienso pues si no quieres entrar al Eroski no entras baina azkenean pues claro como que la rutina te arrastra. No se puede decir de los productores que abran tiendas, pues no porque al final es mucho esfuerzo una inversión y los consumidores vamos a asumir esa reponsabilidad porque es una responsabilidad compartida no. Si queremos esa opción y alguien se atreve a ponerla tenemos que apoyarla, pero haber no estoy tan segura que una masa importante de consumidores apoyemos esa iniciativa.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredua daukate? Daukogu mayoritariamente en los supermercados, en Eroski en el Lidl, tenemos también en la cudrilla unos que van no se porque al Carrefour, pues eso por ejemplo yo no lo entiendo y ellos dicen no pues da lo mismo si vas a agarrar el coche para ir al Eroski pues te vas al Carrefour no, está en Gorbea en Vitoria. Bueno por ejemplo los de la cuadrilla de la merienda los padres de los amigos de nuestros hijos casi todos igual nosotros somos la excepción, casi todos tienen relación con caserio, por la familia o por amigos o porque tienen huerta y gran parte de las verduras las cogen así. Hay una familia, berak egiten du lan Gazteizen eta aprobetsatzen dau bidaia erosketak egiteko bertan dagoen denda batean eta dirudienez leku horretan badaz aukerak como Veritas eta holan.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Ez dakit, están los de las cestas, las vacas, el pan también y luego están también hay caserios aquí que surten de carne, por ejemplo a Jon eso son muy pequeños productores que le llevan los animales no. Más o menos si pero 5 o 10 o así.

Batenbatekin harremana daukazu? Bai etxezurrekin bai.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Bai, ez dira gauza asko antolatzen, bakarrik ferixa.

Lan egingo zenuke lehenengo sektorean? Ez dakit, orain nago joztuntzarekin jo ta ke. Ikusten dut como un oficio digno, cuando empezamos en la asociación con la huerta pues hay estuvimos y me gustó mogollón, pero luego también me pareció que era demasiado físico y entonces por eso pienso que ya no voy.

Zuretzat zer da jasangarritasuna? Con el trabajo que hacemos podamos vivir, sin hacer la kutsadura, estar dentro de ese marco, nuestro trabajo es proporcional a nuestra forma de vida y esa forma de vida no aecta de manera significativa al entorno en el que estamos, natural y humano

Transcripción FN5

Aurkezpena

Adina eta sexua: 60 urte mutila.

Atxabaltan jaió zara edo kanpotik zatoz? Atxabaltan.

Baserriko familia daukazu? Ez.

Lanbidea? Ingenaria Coprezin.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Bai parte hartzen dut eta lehen garai batean gehiago hartzen nuen.

Kontsumo eredua

Zenbatero erosten dituzue elikagaiak? Astien behin inportanteenak eta gero aste bat ez dauenak irauten, ba bi hiru egunean behin.

Nun? Niretako, erreferente handiena da Eroski eta gero, ibiltzen naz, hemen inguruko denda txikinetan konpletetan gehixen baten, ba ez dauenak aste baten irauten, ba fruta, berdura ta halako zerbait, ba beti denda txikinetan.

Zergatik joaten zarete leku hauetara? Eroski komodidadeagatik, eta gero dauket jarrita be Eroski, hor naz apur bat taliban, hemen etorri ziren garai baten ba Lidl, Dia beste kanpotik, ba Mercadona eta bihurtu naz fidela, Eroskiko fidela. Badakit, Eroski ez daukela ehundik ehun ba gauza azertauk, baina ahal dan gehixena Eroskitik egiten dut. Geixen baten, da gauza ideologiko bat bezela dauket hartuta. Nik adibidez, pentsetan dot, ba Eroskin sartzen dan euro bat, euro hori gehixena inguruen mobitzen dala, fango da inbertsinoetara edo jendiari suelduek pagetarako, gehixena inguruen geraketan dala. Dakit txino baten dendara sartzen banaz, han ixten doten euro hori, ixte osue, txinara doielá eta bai besteekin bebai. Denda txikietan ere, Eroskin similitude horregatik, ulertzen dot ezin dauela konpetiru Eroskikin preziotan, baina bai emuten daue gertutasun bat eta samurtasun bat, ba igual Eroskik ez dauena emuten. Zoiez hara eta nahi ba duzu dos medios melones, ba Eroskin daukazu o entero o te vas, ta hemen daukie, beste familiaridade bat, ta gero dakit be, ba diru hori be geraketan dala, azkenien dala ekonomia familiar.

Gustatuko litzaizuke beste leku desberdin bat izatea erosketak egiteko? Nik asko apreziatan dot, egon naizenien kanpuen, gu oso herri txiki bat gara Atxabaltan, ta tokau jat bidaiatzea kanpora eta beti euki dot inbidia sana bat, ba holako herrialde aldetan, bai Frantzian bai Alemanian, Inglaterran eta han apur bat antolatzen dire, pentsetan dot hemen bebai baina ez dot ezauketan, herrialdixetan antolatzen dire, apur bat gremiotatik, han daukezu azoka bat osorik frutantzako, beste azoka bat osorik berdurentzako, beste azoka bat osorik gaztaientzat, beste azoka hori saltxitxentzat, dauke antolatuta hori, nik hori ikusten dot zaile, baina niri gustauko jatena izango zan fatie leku batera, eta adibidez ortuko gauzak o direnak de temporada, horrek gauza danak leku baten topetie, hori niretako da klabe, ez fatia gure dot ez dakit zer hara, gure dot bestie hara, ez dakit apur bat egotie kontzentrauta, tenporadako gauza danak. Gure dot fatia leku batera eta egotie tomatia, melokotoia ta hemen dau dana. Ez dakit antolaketa problema bat dan edo dan, ez dauela nahiko bolumen hori mobitzeko.

Produktu prozesatuak jaten dituzue? Ez, bueno inoiz bai baina asko ez.

Produktu ekologikorik kontsumitzen duzu? Nik jaten doten asko ez dakit ekologikoak diren edo ez diren ekologikoak, nik hor dauket, askotan pentsaketan ibili naz ba bertakue ta ekologikoa, nahasketa hori. Nik orain arte hemon diot inportantzia bertakoa izatea ekologikoa izatea baino. Daukat tomate bat baserrikoa baina sulfatatua, ba berdin jat garbituko dut eta perfekto.

Bertako produktuak kontsumitzen dituzu? Bai, baina nire bertakua da apur bat zabalague, nire bertakua ez da Atxabaltakue, bertakua dauko ehun kilometroko buelta bat.

Zuretzat zer da bertako elikagaia edo produktua.

- a) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- b) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herian eta Espainian ekoiztutakoa.

Nire bertakue da gure klima inguruen sortutako, Rioja sartuko nauke eta nik uste dot ba gure naturan antzera dabilen ba Naparru, Rioja, Bizkaia ez dakit Kantabria sartuko zan apur bat, ba hori da niretako bertakue hori da, nik uste dot Riojan egindako tomate bat da bertakua.

Etxe azpiko dendan erosten dogun produktua dana ez da bertakua.

Uste duzu bertako produktuak onurak dauzkatela kanpotik ekarritako produktuekin konparatuta?

Bertakoak izanda ikusten diot bentaja bat, ez dakit erabiltzen dan, zuk jasotzen duzunetik zure etxera denborak laburragoak izaten direla. Zuk Almerian egiten baduzu tomate bat han hartu behar da berde zuk gorri ikusteko, baina hartzen baduzu Gazteizen tomate bat gorri, etxera ekar dezakezu gorri eta ondo jateko moduan. Uste dot denbora hori, hartzen denetik zure etxera ailegatu harte zaindu behar dala asko, niretako hori da klabe. Geriza batzuk hartu arbolatik eta hurrengoko egunian jan, hori da klabe. Ia ez dakigu zer dan geriza bat hartu ta jan, erreferantzia galtzen dozu.

Zure ustez bertako elikagaiak jateko ze oztopo daude? Nire uste hemen gare nahiko torpiek orokorrean, ez gare komertzial onak, hemen dauden gauza berdinak euki baleuke Italian esateko, bueno izango zan el mejor tomate del mundo le llamarían el tomatino berde, aterakotzien etekina. Italizan ikusten dozu daukate pizza, ez da beste munduko gauza baina saltzen daue bueno, daukie gazta saltzen dau bueno, el café el mejor del mundo, da jakitie saltzen eta guk hori ez dakigu. Eta gero ipintzea tomate hau sartu zan ez dakit noiz, hartu zan el día 22 y el día 23 está aquí. Informatu ta gero esan dauken onurak.

Zure inguruko jendeak ze kontsumo eredia daukate? Orokorrean nire jeneraziokoak daukate nire pentsakera, nik uste dut Eroski dela orokorrean el referente número uno. Nik uste dut nire jeneraziokoak ez dauela begiratzen ola Lidlén dau 0,5 merkiau, Lidl nop existe o Dia no existe eta nik uste dot orokorrien eitxen dogula, baina ezaguketan dot beste batzuk ere esaten dauela, bueno ez dakit nik beharra hori aurreratzeko diru hori ez dotzet inori ikusten baina batzuk beti egoten dire jo ez dakit nun dau merkiago ezer baino baina bueno. Nik uste dot dena erosten dauela herrixen. Atxabaltzan daz bi arraindegi eta harategi egongo dire lau eta Eroski baino jotzen dute gehixau hauetara.

Lehenengo sektorea

Ba al dakizu zenbat ekoizle dauden inguruan? Nik orokorrean pentsetan dot gutxi, lehengo egunian atera zan notizia bat, ez dakit ze anbito deuken Debagoiena o Gipuzku ba producto interior bruto lehenengoko sektoretik Gipuzkoan dala uno por cien. Eta ni akordatan naiz orain dela 20 urte zen hiru, baina nik uste dot gaudela en un punto de inflexión hari dela goruntz joaten, baina nik ekoizleak ikusten ditut, dauzela gutxi eta dauzenak direla apur bat delicatesen moruen, ez dala ekoizle de diario. Eitxen ditu 100 gazta besteak eiten ditu ez dakit zenbat txakoli, direla apur bat medio capricho medio. Baina inor ez dala dediketan, bueno igual Araban edo baina hemen inguruan inor ez da dediketan ba ein behar dot 10.000 gazta, bueno ez dakit posible zan bebai, baina inork ez dau planteatzen hori. Familiarra izanda be bueno ba egin zeikie, erosten dut esnie inguruko baserrietakue eta eingo deu gure produktu bakarra izango da gazta ba gazta egiten onak garelako, edo ona bazara txerrian txorixotan egingo ditugu 10.000 txorixo urtian eta guk ez dauzkagu hainbeste txerri baina txerrixek izango dire ingurukoak. Bakoitzak hartzie, sartu beste nibel batean, ez etxeko sukaldien txorizoak egiten.

Batenbatekin harremana daukazu? Bai euki dot mendibitzukoekin, bai esan dezaket batzuk.

Bertako produktuen inguruan antolatzen diren ekintzetan parte hartzen duzu? Bai gustetan jat, nik uste dot bide bat dala, baina gutxi egiten dire, esango nauke be egiten diren egin behar direla ondo. Kuadrilan behin okurritu jakon ein beule kofradia bat txorizoana ta konbentzitue gaz guk egiten dogun txorizo hori modu horretan dala que si hacen los italianos es el txorizao del mundo mundial, ta bestea da Atxabaltako tomatie, bueno horri heldu geike, ta esaten dogu kofradia bat eta guazen horri emuten rango bat. Ta tomatiekin adibidez ba tomatiena da San Miguel izaten da la época del tomate, San Miguel feria bat eta bereziki Atxabaltako tomatiana, horretarako esaten geuen ba Atxabaltako udaletxearekin hitz egin eta gu antolaketan moduen esan bueno guk urtero salduko dogu edo erregalau 1000 kilo Atxabaltako tomate, eta bat espezializau Atxabaltako tomatien ta esan San Miguel egunerako behar doguz 1000 kilo tomatea. Eta jendie etortzen danien Atxabaltara ba erregalau 2 tomates de Aretabaleta eta txorixoakin egingo genuke igual, gu prest gaude horrelako zerbait egiteko, eta urtero se entroniza un famoso, ese día en Aretabaleta se van a comer 500 txorizos y te viene medio Gipuzkoa. Eta hurrengo pausua izango zen label bat atera, zuk egiten baduzu kofradia bat atzean ez da hain garestia.

Nola esango zenuke aldatu dela lehen sektorea azkeneko hamarkadetan? Nik uste dot lehenengo sektorea abandonatu ein dela, lehen zan rekurtso bat oso familiarra, lehen zen ba baserri danak eukien bere explotazinue eta ba rekurtso moduen ba diru sarrerak eta hori, ba etortzen ziren kalera bere produktua saltzen eta behar hori ez dauenean euki ba fabrikara josn direnean lanera eta roio bat zalako, ba roio bat izango zan eurentzat, ba egunero hartu ba porruak eta vende ta, ba jendeak esan zun nahiko diru daukogu ta abandonau, nik uste dot lehenengo sektorie eboluzionau beharrien abandonau egin da. Gero euskaldunak gare oso mugatuek izan gare, tomatie kanpotarrek erakutsi digute guri tomatie jaten eta letxugia zan lechuga rizada, gero hasi ginen que si la rucula que si lechuga de roble, gero hasi zen berenjena eta holakoak jaten. Poliki poliki hasi da jendea beste gauza batzuk jaten, lehen beti zen berakatza, porruak eta. Gero hemen zaila da lautada handiak izatea.

Guk txikiak ginenean hemendik jaten zen dena, gure surtidore handiena izan da Rioja Alabesa, handik hona sartu da tomatea, patata, piperrak, zerealak. Guretzako Araba izan da. Eroski bere garaian bazeuken bertakoa. Eroski hemen hasi zan Atxabaltan ta Arrasaten, hasieran zan kooperatiba Andramari, jendeak esaten zauen daukat tomatie ba ekarri ta ipintzen zauen, zan bertako hori ta saltzen zan. Ba kooperatiba Andramari egon zan hamar urte edo holan ta gero juntau zien. Ta zuk etxera heldu ta ekarri ditut basabeko tomatiek, ipini eiten zeutzelako, ta hemengo jendeantzako izan zan ferixara joan saltzen edo fan Eroskire ta dana saldu, aunque sea a

otro precio, baina pipipi, Eroski hasi zan hola eta zenbatean daukazu tomatea eta ez zitzaien interesau eta hasi ziren lanean ta tomateak egingo ditut ba itxi itxi ta itxi ein zan. Nik uste hemen mina handixena ein zozkun guri, nos hemos muerto de éxito, nos ha matau el éxito, la sociedad ha ido tan bien, las cooperativa, fagor funcionaba tan bien que nos ha dau igual arre que iso, el no apreciar lo propio, el no apreciar lo buen currau ta orain dator horren buelta. Nik uste dot lehen zela una sociedad de consumo, ba jendia pasau zan de tener poco a tener todo lo que quería.

Zuretzat zer da jasangarritasuna? Ni hori lotuko nauke sasoién kontsumitu dauen produktua. Nik uste dot hor bai ein behar dala kanpainia konstante bat, etorri da gaztai berria eta que todo el mundo sepa que ha venido el queso nuevo, etorri da aurtengo edozein gauza, los primeros tomates, alubias, beti informando. Egin behar da momentuan esan lo que hay en lógica, hemen noiz dau ardi esnie dira dos meses, hemen a golpe de campaña empieza la leche y se acabó. Horrek emoten dizu ilusio bat eta todo el rato vas a estar con campanillas.

Transcripción EX1

Presentación

Edad y sexo: 45 y hombre.

¿Has nacido en Aretxabaleta o vienes de fuera? De fuera, Colombia.

¿Tienes familia agricultora o ganadera? No.

¿Oficio? Comercial de hostelería.

Modelo de consumo

¿Cada cuánto tiempo compras alimentos? Sobre la marcha, por ejemplo una vez a la semana.

¿Dónde? Eroski, Lidl, donde me pilla. La carnicería y tiendas del barrio también.

¿Comeis productos procesados? No, se prepara en casa. De vez en cuando una pizza pero no es costumbre.

¿Consumis productos ecológicos? No.

¿Comprais productos locales? No miramos, vamos a la frutería y compramos lo que hay. Sí que miramos el precio, lo más barato.

Para ti qué es producto local.

- a) Etxe azpiko dendan saltzen dena.
- b) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.
- c) Zigilu ekologikoa duena.
- d) Euskal Herian eta Espainian ekoiztutakoa.

El de debajo de casa, el que me va de paso.

¿Crees que el producto local tiene beneficios en comparación con el que viene de fuera? Beneficios no tienen porque son más costosos, con lo que compras uno de aquí compras dos de los otros. Y aquí lo que buscas es economía.

¿La gente de tu entorno dónde hace la compra? En grandes superficies, por lo menos una vez al mes aprovechas una tarde para comprar.

Lehenengo sektorea

¿Conoces cuántos productores hay en tu entorno? Huevos de caserío me suele gustar, normalmente me suele traer Jose Mari, se nota un montón no es lo mismo comprar en Eroski o Lidl, es un poco más caro. Tiene más calidad.

¿Tienes relación con alguno? Si con Jose Mari, pero no es habitual, no voy buscando que se cultive aquí.

¿Cómo es la situación del primer sector aquí en Aretxabaleta? No lo se, no se que se cultiva aquí, se que hay gente que hace quesos.

¿Para tí qué es la sostenibilidad? Que cultivando lo mismo en la tierra darle variedad para que la tierra no sufra mucho, eso puede ser una tierra. Lo sostenible si es que si consumimos lo que se produce aquí no hay que traerlo de fuera, es una forma de que la agricultura aquí no se muera.

¿Habeis pensado comprar producto local para el bar? La verdad que aquí lo que se consume sota caballo rey, y la carne le compro a Jon que trabaja con producto de aquí por la calidad. Y verdura compro en macro o en la frutería lo que sea lo que me pille de paso.

Transcripción EX2

Presentación

Edad y sexo: 46, mujer.

¿Has nacido en Aretxabaleta o vienes de fuera? Vengo de fuera, de Marruecos.

¿Oficio? Ama de casa y por la mañana he ido a acaritas, hacemos piezas; rodamientos.

¿Participas en algún movimiento social? No.

Kontsumo eredua

¿Cada cuánto tiempo compras alimentos? Cada día.

¿Dónde? En Eroski y en Día, buscamos donde está la oferta y también de verdura y eso hay un paquistaní que vende cosa barata. Hay gente aquí que vender cabras, animales vivos y buscamos hay muchísima gente, hay barato hay caro, buscamos uno y lo matamos allí mismo donde lo compramos y lo congelamo. Nos sale más barato. Y la leche, hay un hombre que tiene vacas y nosotros compramos leche allí y ponemos cuajada. El pan, compramos harina y lo hacemos en casa.

¿Por qué vas a estos lugares? Buscamos el precio más barato.

¿Te gustaría que hubiese otro lugar diferente en el que poder comprar? Si, hay cosas muy caras pero si algún día puedo si.

¿Comeis productos procesados No, yo prefiero hacer en casa, no compro comida hecha.

¿Consumis productos ecológicos? No. Me gusta de la huerta si pero es muy cara.

¿Comprais productos locales?

Para ti qué es producto local.

a) Ekoizten den lekutik gertu kontsumitzen dena.

b) Etxe azpiko dendan saltzen dena.

c) Zigilu ekologikoa duena.

d) Euskal Herian eta Espainian ekoiztutakoa.

Que no tiene productos químicos y lo de la huerta.

¿Crees que el producto local tiene beneficios en comparación con el que viene de fuera? Mejor de más cerca, porque vive aquí y sabe de donde viene.

¿La gente de tu entorno dónde hace la compra? En todos los sitios donde esta la comida, Eroski, carnicería, frutería. Nosotros tenemos una carnicería jalal y la carne la compramos allí y pescado en el Eroski. Porqué es más barato.

Lehenengo sektorea

¿Cómo ves la situación del primer sector de Aretxabaleta? A la gente de aquí le gusta comer de la huerta. Porqué ahora hay muchas enfermedades. Yo cuando llegue aquí ibamos a la huerta y sacabamos cosas bonitas.

¿Para ti qué es la sostenibilidad? No lo se.

Transcripción P1

Aurkezpena

Alderdi politikoa. Bildu.

Ze kontsumo eredu defendatzen duzue. Ointxe suertau da hemen Eroski motako Eroski berri bat egin bidala eta holako gauzak eta hortaz garbi daukogu gure ideia ez doiala holako kontsumo motatik, supermerkau edo hipermerkauetatik egiten den kontsumoa baizik eta kontsumo partikularraua edo aberatsagoa edo ez dakit beste ezaugarri batzuk daukena ez. Baina oso zaila da hortik hies egitea ze azkenian ba bai prezio mailan eta bai kantidaden ba zaila ikuste dou e hori ez. Ba erantzutia dazen beharrei, alde horretatik baina bueno beste alde batetik ikusten dou ba hori dala bultzatu behar dena ta zelabait e askotan esaten den bezala hori e helikadura independentzia lortu bide horretna zeregin asko dau eta ondiokan ba arlo guztietan.

Azaldu dezakezu elikadura independente zer den? Azkenien geu izetia geu asetzeko beste ekoizten dunak ta ba ezaugarri, ekoizte hori be ba ezaugarri batzuen barruen eta garapen jasangarri baten barruen eta hori dana ez.

Azaldu dezakezu Eroskikoa zertan datzan. Eroski da beste superfizie handi bat, Atxabaltan gaur egun dagoena baino handitsuago izango litzake. Azkenian nik gehio uste dut dala ba monopolio bila hori handitzea eta beste batzuri tokirik ez uztia, beste superfizie handi batzuri ez uztia, baina bueno azkenien eragina danien dauko. Beste carrefour batek ez leuke lekurik eukiko, merkaurik edo eukiko eta horrek apur bat baztertu aldera. Berak planteaten dau ba handi eitea eta bueno hortik aparte Eroskik be badauko ezaugarri batzuk be naiz ta holakua izen ba bertako produktuak lantzen ditu eta bueno ba ezaugarri batzuk be gustoko jakunak ez baina azkenien ba oso bideratuta dau negozioetara eta denetik etortzen zait txarra ta holan ba uste dau ba holakotan ez zirela kontutan eukitzen beste gauza batzuk ez, ba ekoizketa jasangarri hori, ba ekoligiko hori ba oso zaila egiten da ba merka batean konpetiru behar baduzu ba azkenian benefizio batzuk lortu guran ba prezio batzun barruen mugatu behar bazara.

Orain Eroski handitu nahi denez, pentsatu duzue horrekin batera zeozer bultza daitekela? Frantzian adibidez egiten dute, supermerkatu ondoan jarri bertako produktuak salgai. Guk holako bat proposatu gauen pasetan dana ba hori be ba proposamena hortik zaien ez, gainera gune oso zentriko bat da eta ba Atxabaltak ez dauko lokalik eta inkluo ba oin egiten dan merkadeo hori ba baserritarren artean ta kaletarren artean ez dauko itsura finko bat, kalia egiten da, ba furgonetakin bakoitza joan, astian behin etortzen dira eurak baserritarrak eta badaukie ia jende bat. Planteau gauen baino hor ez da bakarrik planteamentua eujitsia gero da ze posibilidade, posibilidade ekonomikoak, bai promotore, uste gauen eta uste dogu askoz gehixeu egin zeikela, hori baino baino bueno, ez dau aurrera urten e baina bestela planteau egin zan.

Eroskikoa aurrera doa? Bai badira promotore pribau batzuk die Eroskikin konpondu direnak, horrek ba bultzatu dauenak ba hori aurrera joateko. Udaletxeak bazeukan beste bere eskutan beste aukerak edo arma batzuk ta, rekalifikazinuak eta horrelako gauzak aldatu behar izan die ba gune industrial batetik ba gune komertziala edo zerbitzutarako. Hor estutu zeiken, ez da samurra baina uste dot bazuela beste aukera bat, baina hortik aparte udaletxeak be ondiokan konpromiso handiak dauko ba horra begira e ba sorpetuta ba kiroletxea dala ta hola ta ez da igual momentu hona horrelako enbergadura horrek eitxeko baina bazazen posibilidadiak, danon artian ados jarri bagitzen eta beste gauza batzuen artien planteatu gauen estalitako gune bat sotzia eta bai eroski eta bai beste merkataritza mota bat sortzeko, ba baserritarrentzako, kalia egiten duten komertzio hori ba beste agitura ba estableago bat izateko aukeria proposatu gauen. Baina esaten dotzut igual ez da kontzeptua ez dalako gustetan ero hori e, beste batzuk ikusten da que jaleo que esto ta hori da azkenian jestino apal bat egin inor molestau barik eta bueno e hori ero arriskutan sartu eta da beste hori e, nik uste dut ez dala holako zerbait, ez dela beste edozein baldintza baino gehisau pisaketan dauena bueno ba lasaitasuna. Honek hori gura badau egin guk exijitzen diegu ezdakitz zer urbanizaziño eitea ta beno hor negoziaketa izaten da ba bueno ez ba dozue ametik gure ba gu ez goiaz aldaketa lurrena horrek ero ez dakizu betik dire holako aukerak eta posibilidadeak.

Zuen ustez bertako produktuen kontsumoak onurak ekartzen ditu? Duda barik honura ekonomikoak ez bakarrik onura ekonomikoak euren dako baserritarrendako baizik eta azkenian haren baserrixa izaten da gure ingurua zainketan dauena eta ba baserrixa bizirik dauen ehinean ba gure ingurua be mantentzen da era baten ero beste baten. Geuk ezagutzen ditugun inguruak baserritarren lanari esker daude, eurak landu daue, eurak aldatu daue, eurak eraldatu daue, eurak mantentzen daue ba natura zan bezala ero, aldatu bebai baino mantendu bebai. Azkenian eurak garbitzen daue inguruak, eurak itsen daue hor inguruko lanak, orduen ba onura bat bai alde

horretatik, bai beste autosufizientzia bat emate daue inguruei ez, ba bertan sortzen diren elikagaiak bertan kontsumitu eta inora begira egon barik, independentzia alimentario hori azkenian ekoizle txikixak eta bertakuek ba ez dau hazi transgenikorik eta holakorik erabiliko eta bueno itsuraz berme batzuk badaukotzu ez danak baino berme batzuk badaukotzu, ez litzakeela sartuko ba konpetiruten, lelokerixa bat izango litzakela ba ekoizle handixen aurka ez hori ez litzake euren negozioa izango nik uste dot hori defektu hori existitu eitsen duela bai baserritarren artien eta bai dendari txikien artien. Dendari txiki batek Eroskiri ez daue egiten konpetentzia, euki behar dau beste berezitasun bat, olixoa euki beharko dau karuau, esnea karuau baina euki beharko dau beste berezitasun bat, euki beharko dau ba auzo baten ez dakit noiz zabalduko dauen, besterik ez dauenien, harrera edo harreta berezia izan beharko da, gauza desberdintsuak euki biko dau, harek konpetentzia a baino merkeaua jartzen badozu itxi ingo dozu ezin duzulako horrek kantidadeatik eta ez posibilidadeagatik mantendu.

Gazteendako izan daiteke lehenengo sektorea lanbide bat? Nik uste dut nahiko mugatua dala lehenengo sektorea azkenien ba baserri inguruan bizi dan jendiak edo bueno han bizi dana ordezkatu leikena ez baina bueno ba bai zergatik ez, ez da bakarrik gogua, antolaketa oso gogorra dela, uste dot kontzientziazio handixan arazo izan dela ze ein behar dozun ez da samurra, beste bizitza da gogorra baina satisfakzio handiak emun leikena eta autosufizientzia horren aldetik. Gogoratzen naz aurreko astian Napar batek ezkondata Atxabaltarra ta eurak joaten direla herrira Naparruara, Zubieta aldera ta han egoten direnean kanpora bazkaltzera goiez ta ez dutela ulertzen euren etxien ba euki etxien euren jana, euren hori eta kanpora joatia gauza berdina jatera ez ta nora to holan ta gastau eta ba eurak bizi direla handik , eurak sortzen dutenetik, eurak landatzen dauenetik, eurak hazten daren animalixetik eta hori be ba krisixak eta guk bizi deunak eta lanen bildurrak eta ez eukitxia be gauza ederra izango litzake segun askotan esaten dogu hau gure buruan dagoela eta benetan hori izaten den eta gaziak be hori gure izaten dauen ze bere alde oso gogorra dauko ez. Bizi zara beste mundutik aparte eta segurutik ba gauza batzuk eiteko posibilidadeak ez luke emango ba bizi modu horrek. Diru gutxiago eukiko duzu baina jateko beti eukiko duzu, beste bizitza mota bat da. Ohitu gare kontsumiruteru asko, kontsumismora, oporretara joatera, ez dakit zenbat ordu lan egitera.

Zuen ustez baliabide publikoak bideratu behar dira lehenengo sektorea indartzera? Eta gaur egun bideratzen dira? Bai bideratu behar dira eta uste dut bideratu eiten dala ez baina bideratzen dala ba era tradizional baten ero bueno dediketan ditugu gauzak, ba ez dakit pinuak landatu behar direla ba subentzinoak kendu behar direla beste subentzino bat, apur bat gehio basora begira eta holako esplotazino forestaletara gehixau ba hori e ba beste lehenengo sektore hori bultzatu ta lanbide bat izatera baino gehixau ba mantentzera dagoen egitura.

Pentsatu al duzue Atxabalta mailan edo bailara mailan lehenengo sektoreari bultzada bat ematea? Oso zaila da, adibidez jakion sortuta da, Gatzan dau ba bultzada emunaz ba bertako gauzak, ba mermeladak ta holakoak egiten ditu horrek, kontserbak eta baina oso zaila da gero subentzioetatik bultzatutako horrek gero konpetitibidadea eta hori danoi uste dot igual beste modu baten landu biko ditzala, azkenien gero ezin zara egon subentzioen menpe bultzatzeko. Nik uste dot gainera baserritarrek eurak be edo hortara dediketan direnak egon dan pentsakera tradizional hori aldatu ein biko luketela, baserritar bati esaten badiozu inbernadero bat jartzeko esango dizu ezetz, oin aldameneko baserrikoak jartzen badau berak bikoiztuta jarriko dau. Beti izan da baserritar gauza bat lau hartaburu, lau letxuga, bakotzak bere hori ta euren artian be beste konponketa mota bat bilatu beharko leukela, ba ez dakit ze estruktura mota sortu enpresa itsura emuteko baina ba ez zuk erain hau ta nik eraingo dut hau eta salduko dogu bakoitzak berea, oso individualistak. Adibide bat jartzearren Arientzatxarrin esnia ekoizten da ez ta horrek baserritarrok ondorengo zerbait sortu biko leukie ba euren produktuak eta eurak saltzeko, eurak prozesetako ta

eurak merkaturatzeko, azkenien kaikun menpian baldin ba zaz ero gurelesan menpian ero hori ba betik izango da negozio kautiboa.

Herri mailan zerbait planteatu duzue lehenengo sektorea bultzatzeko? Ez herri mailan ez, asmoa bada ba ametik eta legislatura bukaerara hori berriro beraztertzea ba baserrisekin eta landaguneakin daukagunn harremanak ez ta eurekin bildu ta eurak azkenien ze proposatzen dauen asmo hori badaukogu. Azkenien ba igual hauteskundeak hurbiltzen direnien betik eukitzen dogu ba geitsuago landu ba azkenien e udaletxetik laguntzak baserrietara ta auzoetara bideratzen dira ta auzo alkatiak eskatzen badau ba ez dakit zertarako ba bidie konpontzeko, garbiketarako, holako gauzetarako baina hori ez da lehenengo sektorea hori da azken finean infraestruturara ero egiturak mantentzia baina bestela ez dau.

Adibidez Atxabaltzan bada 18 urteko mutil bat baserritik bizi nahi duena, uste duzu kasu hauek bultzatzeko zerbait egin dezakezuela? Nik uste dut udalak eta oso mugatuta dazela, hor diputazioak ala ta be dire hor landu bi ditsuenak horrek, udaletxe batek ez dauko ez rekurtsorik ezta askotan jakinduriak bez, teknikorik be ez dau udaletxien, egongo dire eknikuek denetarako baina arlo horretarako ba ez dau, espezialista batek ba ideia batzuk eman leikenak, bideratu leikenak, proposatu leikenak. Geixau harremana izaten da ba auzuen beharrak eta esaten dotzut azkenian gu bizi gare oso gune industrial baten. Saiatu ginen etxezurikoa hauteskundetarako sartzan baina ezin zauen, ideiak sortu ein behar die eta hori azkenien goitik behera datorren bueno hau egin biogu ba horrek ez dau nik uste dot barrutik sortu bi dela, alde batetik ba bildu dalako ero bestea dalako baizik eta udaletxe barrutik dinamikak zaindu, sortu eta planteetan joan gauzak, oso zaila da ze esan biogu kaletar batzuk lehenengo sektoreari buruz oso konplikaua da eurengandikk etorri bi da. Auzo alkatiak be bueno ba lehengo egunian otalazelaiko egunian egon ginen ta kaleko bizimodua dauko kalean bizi zan ta otalazelaira joan dira bizitzen eta beste bat bada baserritik bizitzen kanpuan be eitsen dau lana eta bueno ba holako jendiak eman bihar ditsu ideiak horren mailan. Baina nik uste dot lehen esan dudun bezala baserritarra joaten dela asko subentziore bila planteamendu sakonik egin barik eta hau garatzeko egin biko geuke ba adibidez hasi baterako infraestruturara proiektore bat izango litzake toki bat herrixen zuk saldu ahal dituzunak ekoizten dituzun gauzak, euren artien be lortu leikien beste egitura bat danok batera saltzeko ta ez dakit zelan banatzeko horko irabazixak, hortik izango litzakie ba bestela ideik lehenengo sektorerako ba ez daukat guk ez gara bizi izan lehenengo sektoretik.

Transcripción P2

Aurkezpena

Ze alderdi politikoa ordezkatzan duzu? EAJ, PNV.

Zure kargua zein da? Alkatea.

Alderdi bezela ze kontsumo eredu defendatzen duzue? Ez dut planteatu sekula bez ze kontsumo eredu, nik esango neuke nik egiten detena, gaur egun idealizatzea hori bertakoa imposiblea da, zuk kontuan euki hemen bostehun urte dala ez zala bizi ni el tato, jentea gosia ta hamaiketara joaten zan. Hartzen baduzu gaur egun hemen ereiten dan dana, hartzen baduzu hemengo tomate koxkorra ameriketatik zetozen dana, piperra hartu, babak, patata, gaur egun hemen ereiten dan dana kanpotik zetozan. Bertako berez betikoa jarriko bagenu, lau katu biziko litzake. Geru ta globalizazio honekin, tendentzia dau gauza desberdinak jatera, zuk ikusten dozu orain edozein programa, ta una ensalada de quinoa ta ez dakit zer, que leches es eso. Claro ohiturak asko aldatu

dire. Nik bai esantzat hori haragia bai bertakoa, arraina bebai, barazkiak garaikoak erosten badozu garaian badaukozu, klaro gauza da gustatzen jakula tomate entsalada urte guztian jatea, hemen udan badaukotzu baina, neguan ba terneru baten banaka egon leike baina kanpotik ekarri behar dozu. Naranja gure dogu urte guztian jatea, ez dozu izango hemengoa sekula baina bueno, hemen neguan dauzkazu baina klaro urte guztian zumoa hartzeko kanpotik ekarri behar dozu. Orduan klaro bertakoa jatia ezinezkoa da, ni zaila ni gaitas oso, gaur egun ezinezkoa da. Eta holako abanikoa badaukagu, momentu bakoitzean nahi doguna ba munduko beste edozein lekutatik hartu. Jateko ohiturak ere asko aldatu dira, hemen garai batean jateari emuten handia emoten jakon, oin bebai baina igual beste modu baten, dezberdina da. Orain geixau estetika ero osan kontu batetik eta ez kalidade aldetik jatea gustetan jatzulako, orduan oso zaila ikusten dot bertakotik bizitzea oin minimo bat baita ba landaguniak mantentzeko bebai, klaro aktibitate minimo bat biozu, ez ba daukozu ganaurik larrerik ez dau, minimo hari bai zaindu biozu, ta klaro hortarako ipar batasuneko diru laguntza erdixak agrikulturara ematen dire, ordun bai potentziatzen da asko hori, igual nekazaritza abeltzantza baino gehixau, hori ez dot kontrolatzen asko. Berez minimo basiko bat bai mantendu behar dozu, gordetzeko ingurunea bebai baina klaro gaur egun hemen kontzentratua daukon dentsidadeakin kanpotik ekarri beharra da inepinable. Kanpotin nundik, zuk Frantzia gurutzatzen badozu, punta batetik bestera arto saila daukozu o gari sailak Europa erdia alimentetako bebai, klaro hori beharrean zer ekarri behar dozu Sudafrikatik garixa, hor ia diru kontua sartzen da jokuan. Adibidez ba al dakizu zein dan Espainako harinera potenteena, Kadizeko portua. Bai dago mugimendua askotan exajeraua. Ba garaikoa hemendo hemisferioan ez badago ba bestetik ekarri beharko da, behar badozu fruitu hori ba bestaldetik ekarri beharko dozu eta hori ekiditea oso zaila izango da. Beti komenigarria ba gaixan dagoena jan zehozergatik dau hori gainera, baina gauxen mundu honetan, bakoitzak nahi du nahi duena momentu baten eta gero baloreak nik uste dot bebai, niretzat ez da berdin bat filete erostia zartaginera bota ta limpia parabisas bat jarri behar dozula, klaro igual batek erdia balixo du, jende bat dispuesto dago hori ordaintzeko baino beste batzuk ni pa dios, ez dakit nik gatxa ikusten dot, orain eredu bat bertakoa jatea hori utopia bat izan leike baina errealidadean ez. Bai baliatu behar dozu bertan ekoizten dana ba nolabait e baliabideak jarri heldu ahal izateko kontsumitzaileana

Zure ustez bertan ekoiztutako elikagaien kontsumoa onurak ekar ditzazke Atxabaltako gizarteari?

Hemen ekoizpen maila oso bajua da. Zuk tomate bat jaten badozu hemengo ez du zerikusirik kanpotik ekarritakoarekin, kalitate aldetik. Ekoizpen hori mantentzea, inguruak mantentzeko beharrezkoa da minimo bat, bai ganau minimo bat behar biozu, batzuetan be ardixak ez badabiltz udan larrian ba ez dozu euki behar larrerik basuan, otakin beteko ziran ta adios, ze ingurumen aldetik be ekoizpen hori minimo bat be mantentzia beharrezkoa da.

Pentsatu duzue bertako elikagaien kontsumoa bultzatzeko zerbait egitea? Ez. Hemen dago kontsumo talde bat baina ekoizleek lehen esaten gauena, hortik bizi dauena eta oso oso gutxi daz. Azkenian jarrikotzuk ejemplo bat, hemen batzuk ekartzen dauena, zelan da agroekologia?, bat dau adibidez sin dar nombres etortzen da ekartzen otartxoak ranger rober sport batekin, pues me rio yo de la agroecología. Ez dakit zenbateraino dan partikular batzun filosofikoa ero benetan horri irteera bat emutia. Azkenean zuk ortua badaukotzu ba udan tomatea dauke inguruko danak, azkean tomateak, lekak, pieprak honek danak, azkenian hazten dire daukotzu zuretzako, familiarentzako eta bezinuendako, baina garaian klaro. Otarra hartzeko izan biza militantea ze negu guztian espinakak jateko.

Hor juntan gaz landagarapean eta begiratzen gauz Antzuolako eredu hau zelan gauzatu leike ero, baino hor be arazo asko zeukien, kontsumitzaileara heldu ahal izateko. Adibidez ez da faktiblea bale nik etxean daukat gure dozuna eta nik sartzen dut baina etxerako. Behintzat aldaketa bat egin biko da bestela eta igual herri bakoitzera egokitu bebai. Ez da berdina Oñati bat adibidez askoz

landagune potenteago daukala ero Atxabalta bat, Eskorizta bat ere Atxabalta baino handixago dauke, naiz ta antzerakoak izan eta Arraste batek gure antzera, bergarak be zerbait handixeago. Adibidez mankomunidade mailan hiltegia ein be, bizi guztian historian be, hori mantentzea kostatu egin da beti, bertako ekoizleak behar direlako. Gure kliente gehienak bizkaitarrak dira eta kostua guretzat da. Pasatzen gara cuatro pueblos normatibak ipintzen sanidadekoak eta gero ez da bideragarria.

Zuen ustez baliabide publikoak lehenengo sektorearea indartzera bideratu behar zaizkio? Eta bideratzen dira, udal mailatik gehixago da bidiak konpontzeko edo holakoetara zuzenian, landa garapen elkarteak udaletxetik eta diputaziotik bizi da eta diputazioak berak justu departamentu honetan hiru zuzendaritza dauzka gune txiki garapenekoa, beste bat basuetara eta beste bat abeltzantza nekazaritzarako eta adibidez hor bai dau hor bai bideratzen dira errekurtsioak. Daukon bolumenerako bai bideratzen dira.

Pentsatu duzue Atxabalta eta bailara mailan lehenengo sektoreari bultzada bat ematea? Horri urte asko daramatzagu buelta asko emoten, baina errealidadea oso zaila da. Etxean baserri bat daukon batek semiak jarraitzea, horrek erraz ez dot esango baina behintzat bidia irekita dauko. Klaro baten batek nahi dauela mundu horretan sartzea hori ezinezkoa da, finantzieroki inbiabilea da. Hemen dau alde batetik lurrari apego bat naiz ta ez erabili ez dozu nahi saltzea. Normalean baserrietan bizi, jendea bizi da baserrietan naiz ta baserriarrak ez izan, ez daz hainbeste utzik. Lur saila naiz ta euki eta ez erabili ondoko bezinuari uztea ez da hain zaila baina kaletar bati ez. Guk lursaila mordo bat daukagu eta baita dauz baserriarrak gure lursailak erabiltzen dituztenak.

Zure ustez lehenengo sektorea gazteentzako lanbide bat izan daiteke? Izan daiteke bai, baina banaka batzuek, baina ez dakit benetan zenbat egongo zinen prest horretarako, jakinda zer dan benetan zer dan hortik bizitzea. Hemen garai baten baserrietik bizi ziren danak fabrikara joan ziren, atea zabaltzen zen bakoitzien, dirua handik zatorren, beste irtenbidea zan subsistentzia. Azkenian kontuan euki ze eremutan bizi garen geografikoki zelakoa dan, baserri batek zenbaterainoko extentzinoa zeukan lurretan ta. Hemen terratenienteagoak ero aberatsauak, baina lo normal zen hori subsistentzia. Orduan gaur egun ez dakit zenbat hektaria biko zun bizi ahal izateko.

Atxabaltako gazte batek, lehenengo sektoretik bizi nahi badu zer egin dezakezue gazte hau laguntzeko? Ba bideratuko genuke beste instituzioetara. Behar dozu biabilidade plan bat, bai finantzaketa lortzeko. Nik galdera bat egingo nioke, zu ze formazio daukazu? Orain arte formatzeko hortan zer egin dozu? Nun sartzen zaren badakizu? Ero bizi izan dozu lehendik ero. Horregatik esaten dotzut nik, eta oso zaila ikusten dot bizi izan badira, ez dute nahi ba. Orain arte, bizi izan ez dauen batek nahi izateko da zaila. Nik ikusiko neuke laguntza ba beste edozein negozio bat montatzea gure badozun bezala, gure industriak daukon pisuakin, hemen ero, komertzioak ez dauko horren prioridadea ez. Hemen dauzen lur sail gehienak pribatuak dira. Hemendik hamar urtetara apego ez diona lurrari xamurrago salduko ditu, nik uste dut, ze azkenean beti etxean jaso dauenak hori lantzen ibilidena baino semeak ez badu ba etxe ondokoa mantendu eta gainontzekoa salduko du. Basuak mugidu behar badire inork ez du jakingo nun dauen ez zein dan bere basua.

Zer da zuretzat jasagarritasuna? Denboran mantendu leikena.

Transcripción V1

Aurkezpena

Jon Diaz Atxabaltako harakina.

Adina, sexua: 43 urte, gizonezkoa.

27 urte daramagu lanian, ni hasiera batean ikasi neban hemengo produktua saltzen, hemengo produktua erosten eta pentsatzen det hortan dogola nire etorkizuna eta hortan gabiltz.

Haragia nundik ekartzen duzue eta beste produkturik daukazue salgai? Haragia normalean hemengo inguruko baserrietakoak izaten dira bai Arabakuak, Gipuzkoa mailan, Atxabaltan pasatzen dana ganaderorik ez dagola, klaro ganaderoak topatzea ere gero eta zailago da, azkenian ni ikuilu askotan azkeneko txahala kendu dut ze klaro bi hiru txahal zeukienak kendu ditue. Orain familia gehienetan ba gaztienak ba daukiena 40-50 txahal edo behi eta urtien daukana produkzio apur bat, ze baserri txikixas desagertzen doiaz. Gero produktuak ba bai gaztaiak alegintzen naz Atxabaltzakoak, etxezurik hartzen dot, ogixa etxezurikoak eta Atxabaltako okindegitik ere ekartzen dot. Eta konserban asuntuan ba alegintzen naz ba hori ba hemengo produktua izan dadila Naparrukoa ero Errioxakua behintzat ba atiak ixten noie ba Peruko produktuai, Txinatar produktuai ze uste dut ba lengua mantentzia komeni jakula.

Berdura saltzen dot apurtxo bat eta sasoian sasoikoa, ba orain adibidez daukot porrua, letxuga batzuk, patatia bebai. Pastak eta hasi naiz hemengo pastak alegintzen naz ekarten baina ez dakit ze merkatu dauen beste gauza batzutan. Gustatuko litzaidake haragi ekologikoa ekartzen eta ikusten ea jendeak erosten duen ze ikusten dut Atxabaltzan badagoela utxune hori.

Zergatik komeni zaigu? Ze azkenin neuri be gustetan jat bidez eta ingurukoak ere bizi behar direlako, hemen ekonomia bat sortu eta ez kanpokoei emuten egon hortan ba hor dau gauzia.

Diagnostikoa aurrera doala konturatzen ari naiz gazteak Eroskira jotzen dutela komodidadeagatik, zu beste aldean zaudela nola ikusten duzu fenomeno hau, ze jende mota etortzen da erosten zure komertziora? Hor aldaketa bat dao, gazteak nik uste dut igual parrillada bat egin behar dutenean etorten direla, baina egunerokotasunerako ba ez dira etorten umeak euki arte, umeak eukiten doten momentuan bai bueltatzen dira ze ikuste dau petxugia erosi nauen Eroskin eta hurrengo egunian txarra zauen eta ba eurak igual jan dau eta ez dira harduratzen baina ia umeak daukienien harduratzen hasten dira eta bai hasten dira berriro karnizeriara etorten, hasten dira ba 35-40 urtian umeak eukiten duten momentuan berriro hasten dira, igual ere bai da umeak eukiten dituzunean herri mailan gehiago egiten duzula bizimodua, igual gaztetan ba gaur goiez ara, bestia eta igual normala da gaztetasuna beste era batera egiten dozula.

Zergatik etortzen da jendea harategira? Kalitatea hobea delako, ni bai alegintzen naz esaten hemengo bertako produktuak direla, azkenean zuk ez ba dozu esaten eurak ez dakite nundik datoz. Eruaten badute ahora eta goxoa baldin badago ba hemengoa da ero goxua dago ta kitto baina ni bai alegintzen naz esaten ba ero ze baserritakoa dan ero behintzat horrei propaganda apur ba ein.

Saiatu zara eskoletan edo haragia saltzen? Nik badauzkat taberna batzuk, Basabe taberna, Apotza, Maulanda baina ia sartzan zarenian komedore handixetan ez dago guretako utxunerik. Prezioetan ez daukazu konpetentziarik. Hor sartzan da auzolagun eta hauek ez dabiltz erosten hemengoa, asko esaten dau asko esaten dau baina ez dabil hemengoa erosten, alde batetik normala ikusten dot ze harek igual behar ditu hiru mila kilo.

Aurreko egunian egon nintzen kurso baten 22 karnizero eta horietatik 2 gabiltzen erosten baserrietan, gainontzekoek bidali dazu esto, bidali dazu bestea bidali dazu bestea, zuzenean mataderora. Hortan nik ikusten det burruka galdua dela eta gainera baserritarra be ia toalla botata duela hori da nik ikusten doten arazorik handixena. Mendibitzuko lonegaz esaten duzt eske nik ez

dot ateraten ia dirurik txahalakin, baina klaro nik be askoz gehiago ezin dezaket ibili pagetan, bestela asko garestitzen da okelia eta ez da saldu behar. Pentsuak asko garestitu egin dira, zu ikusten dozu, ganaua ikusten zen tokietan orain zaldixak ikusten dire, zelaixa jaten dauelako, ez dauelako emuten lanik eta kitto. Gero pasetan dena baserrixetan ere ba gazteak ez dau gure ganadua zainketia, Jonak eta etxezuri ba betidanik ikusi daue, animalia artian jaixo dira, animalia artian hazi dira eta hori barruen daukie baina kaletarrak ez doiez. Orain dau Erainan Arrasateko mutil bat hasi dala, ardi artide bat ipini dau ta hor dabilena ba ni poztu egiten naz baina gazterixia ez dau gure. Gero Arrasaten beste bat Mikel Belazko be uste dot hasi dala ardi batzukin bebai. Ganaua badakigu zer den asteburutan ere ganaua atenditu behar da eta jendeak ez dau gure, soziedadia jarri da modu batera gure dau 8 ordu sartu ta etxera fan ta ahaztu eta soldata ederra.

Nola lagundu ahal diegu geratzen diren lau baserritarrei? Ero produktuagatik gehiago pagatzen ero pentsuak merketzen, azkenien be garestitu zan pila bat eta ez da bajau, eske ez da gauza bat gure esku dagona. Izango balitz gauza bat gure esku dagona si niri gustatuko litzaidake pagetia gehiago baina eske nik jartzen badot hemen karuago, hor azpizen dago karnizero bat txuleta dabilela saltzen 14,90 ni nabil saltzen 19,90, bakoitzak dauka kontzientzia, nik beti esan diet, niri eskeini zidaten duela 6 bat urte Arrasaten zabaltzeko karnizerixa bat, echamos precio, arrasamos con el mercau noseke, ez dirua egiteko ez dotela gure. Sei urte egiten dot eta zehozergatik txarto baldin badoa azkenian izen txarra ta fama txarra neuk hartu det aurpegia emoten egon dana eta gero ni naz pertsona bat, ni ez dotena gure jan ni ez dotela saldu behar hortan ez neuretako nik nahiago dot neurera fan margenak gero eta gehiago txikitu ein jako geuri asko, ze askenian krixisa nire ustez, kontsumitzaileak eta intermediario txikixak pagau deu, ze politikuak eta danak igual jarraitu dare lapurketan eta igual jarraitu dare gauzak, hortan zaila ikusten dot berriro ganau kultura sartzea.

Zer da zuretzat jasangarritasuna? Ba bata besteari laguntzea izango zan ez eta hori izango zan hemengo produktua kontsumitu, hemengo produktuak erosi eta ba danon artian gauzak aurrera ateratia, baina fabrikan dazenak igual ez dute hori uste, azkenian munduan dazenok ba daukegu hori sentimendua baina fabrikan dagona hilean hainbeste igual jako hari. Ikusten gabiltz erropa dendakin zer gertatu den, erropa dendak desagertu egin bi da, internet. Gu oraindik ez gaz, manteniru leike, euskaleerixan ohitura handixa dau okela munduan eta ni ondino ez dot ikusten, federazio merkantiletik esaten dozkue, eske hemendik 20 urtera ez dakigu zer pasa bi dan, ze jan bi dau gazterixia ze klaro ez dakixie igual hemendik 20 urtera karnizerixa danak zerrauko dira, ni esperantza dakat manteniruko dauela baina ba geratuko gare ba apurtxo bat espezializatuta gaxenak eta ondo egiten dozuna lan eta interesa ipintzen dozuna lanian ta bestiak ba kriba bat egongo da eta jausiko dira pila bat, ba pasau dana konstrukzinoan ondo ibili dana aurrera fan da eta ez dena ibili ba ez, bera bakkarik arrasau egin da.

Transcripción B1

Aurkezpena

Adina eta sexua

Zer ekoizten duzue?

Zenbat langile zarete?

Noiz hasi zineten ekoizten?

Zuen ekoizpen eredia nolakoa da?

Kalitate zigilurik duzue?

Ni Jon Murgiona naz 38 urte ditut ta sexua gizona eta guk ekoizten dugu ba geixen bat gaztaie, daukogu ardirek, behixek eta auntek, apur bat ekoizten dogu danetik ardi gazta, behi gazta, aunte gazta ta gero haragitarako behi batzuk ba txekorrak eta saltzeko. Daukogu elkarte bat einde ta elkartan gaz arrebie ta bixok ta gero amilixe danak lagundu eiten du guraxuek, arrebak, danok. Ekoizten gabiltz eredu konbentzionalien, gure artea be hitz egin izan dogu noizbaiten ba ekoligikora ta pasa baina salto hori emotia ez da erraza ta gabiltz konbentzionalien ta idiazabal denominazioaren barruen egiten dogu gaztaie. Neguan ganaue barruen egoten da baina egunero irten dire kanpora ta orain udan mendira aten dire ta behixek ta dana kanpuen. 360 bat ardi daukogu, lur sail kopurua ez dakit, batzuk propiok eta beste batzuk errentan eta danera ba 60 bat hektaria edo horiek danak ez dire mekanizabliek baina, gero badaz esku lan handixe behar duten terreno batzuk baina bai hola 60 bat ero hektaria. Gero mendiko larreak ba udan ardiendako. Kalitate zigilua idiazabal denominazioa.

Salmentak

Ekoizten duzuen guztia saltzen duzue? Bai, saltzen da ekoizten dan dana, lehen errazagoi saltzen zan, lehen gazta bat eroste euen ba orain erdi edo laurdena edo, bai apur bat krisi hori igerra da azkeneko lau bost urteetan

Ze kanaletan? Zergatik? Al dana ba zuzena ez etxeti gero azoka batzutan, eta gero ba inguruko komertzio txikietan ba hori karnizerietan eta denda txikietan. Erein da janen ere bai, gehixena zuzenien. Jendea etxera etortzen da, eta Arrasateko hileko hirugarren asteko azokan be saltzen da ta gero ba hori azoka batzuk holan, asko ez baina. Ogia ere kontsumo talde batzuetan saltzen dugu.

Erein da jan elkarte bat da kontsumitzaileak ta ekoizleak daude, lokal bat daukagu Arrasaten, hasieran asmoa hori zan ez bakarrik saltzeko eta trukerako leku bat izatie, hori apur bat len esan dudana formazinue, elkarlana ero elkarren berri jakiteko ta bai eitsen dire ba katak. Gure artean ez dago holako, geixen bat kontsumitzaile ta ekoizleen arteko harremana lantzeko, ein dire tailerrak Amaia Monasteriguren askotan egon da, garaian garaiko zer dan jakiteko ero jolako tailerrak ere ein dire ta.

Pozik zaudete saltzeko moduarekin? Zergatik? Bai nik uste dut bai, salmenta zuzena eta azkenin baduzu harreman zuzen hori ez bezeruekin eta ez daukozu bitartekaririk eta hori jentiek edozein daukela be ba harreman zuzena daukozu ba zurekin hitz egiteko ta. Batzutan harritura geratzen naiz zelako fidelidadie ez, nik ez dakit beti gazta berdina erosiko nuen edo, ba jendia nahiko idela da, askotan ez dut ulertzen e baina nik uste idelitatea askotan dala pertsonala edo itxurak edo askotan harrigarrixo da baina guretako ondo.

Familiaren diru sarreretatik ze portzentaia dator nekazaritzatik? Gu baserritik bizi gare ehuneko ehun.

Harremanik duzue beste nekazariekin? Eta kontsumitzaileekin? Bai denominazio barruen ba hor artzai batzuk bagaz, gero artzai gaztan be bagaz hor artzai ekoizlek ta biltzen gare eta gero ba gehixen bat honek ba ekoizle berrixakin, hasi berriak direnekin ba baserri 21 sortzen hasi gizen baina ez da erreza ta hor gaz ondion, apur bat katiante baina bueno. Lehen eneken be parte hartzen hauen baina mobida batzuk egon ziren eta gu hasi ginen baserri 21 apur bat sortzen da hor gabiltz.

Uste duzu garrantzitsua dela antolaturik egotea? Bai oso garrantzitsua dela uste dut ez, azkenien ba bai gendia konzienietako, gentien heziketa hori edo gure azkenien gu ez gare bakarrik garrantzitsua da alimentuek ekoitie baina hortik aparte gare ba gure jakintza zelan zabaldu ez herritarrei eta elkarlan hori ba kontsumitzaileekin ez ba azken finean guztien artean ba hori lehen esan degune kontsumitzaileek be zerikusi handia dukela azkenien ekoizteko eredian eta eragin leikena eta hor elkarlan bat bi da eta orain arte ez da egon holako elkarlanik ez, baserritarrak joan dira bere aldetik eta kontsumitzaileak bere aldetik eta hor badaukagu hardura bat ez, gainera ze ekoizte dogun, zela ekoizten dogun azaltzeko jentiarri ta hor badaukogu. Auzolanak eta garrantzitsuak dire eta hori asko galdu da, makinarixa konpartidu, mila gauza egin leike ez, hori bakoitza dago bere lekuen eta hori ez da ematen, gero eta gutxiago, baina aldaketa hori badao ez apur bat aldaketa hori badao auzolanen garrantzia edo.

Lehenengo sektorea

Zein da zure ustez lehenengo sektorearen egoera Atxabaltan? Ba egoera txarra ez ezta? Ba gero eta beno ikusten da, ba egoera ona ona ez da ez dakit danok daukogu hardura ez bai guk e herritarrak administrazinuek danok ez eta danok ez ba degu egiten ba. Gaizki dago ba guk egiten degun lan hori ba ez dalako baloretan ez, guk azkenean ezin geike beste ekoizteko zona batzukin edo eredu batzukin ezin geike konpetidu gero prezioeta ta guri ez da baloretan, orduen ba

Ze arazo nagusi daukazue ekoizle bezala? Arazo lan gogorrik ez baina gauza asko mejorau leike ez, hasi energia aldetik ez ze azkenien baserriek bihurtu dire ba energia konsumiruteko kriston zuluek ez, guk kontsumiruten dugu argixe ikeragarri; ordeinuen, kamarak, hozteko zerak, kalderak, ur bero pila bat gastatzen da makinak garbitzeko, ta alde ortatik e iluminazioan ere asko gastetan da, hor komeni da azkenean laguntza ero hori murriztu edo zelan aurreratu energetikoki, hasi hortik, hor hutsune handi bat daukagu. Gero formazio aldetik be bai ez, eruen gaitu danak bide batetik eta bueno dibersifikau ero alde hortatik be hutsuneak badeukogu. Holan arazo larririk ez baina gauza asko mejorau leike. Formakuntzan geixen bat ba gauza barrixek ero itxi gurozu ba ez da erreza aurkitzie ez azkenian dau oso antolatute edo zehaztute dau ez, zuk esnia ekoiztu behar baduzu holan egin behar dozu, gazta egin behar baduzu holan osea daz oso. Hori instituzioetatik edo baserritarren elkarreetatik be bai ez ba hor baldin badago artzai gazta ba hortik formazio zabalagoa emun edo beste aukera batzuk. Gaz oso zentraute gauzetan ez, ba zuk nahi duzu gazta egin behar duzu idiazabal, formatu hontan merkaturia deuketzu osea hortik kanpora nahi baduzu zeozer ba zaile da. Bai ekologikoan hari dira ateratzen gauzak baina oso antzeko gaztak dire formatuan e, gero hor daukezu alimentazinuen e ardixen manejuan ta desberdine apur bat baina. Eta oso zehaztue, daukozu ekologikue ero konbentzionala holan ez dakit alde hortatik bai badeukogu behar batzuk, bestela holan arazo larririk. Ta gero saltzeko orduen ez e kontsumitzaileekin, guk badaukou salmenta zuzenakin margen apur bat ero baina jente asko dau oso bide bakarra daukena saltzeko ez eta hortik kanpora ez dauko ezer eta hori dibersifikau ero.

Eta ordun gazteak zergatik ez datoz lehenengo sektorera? Lehenengo ta behin ez dauelako ezagutzen ez ero ba dau informazio falta bat eta gero hori ba lan asko ta diru gutxi denez, nahiko prekario baldin ba da be ba. Eta gero galdu ein dala ez, ba adibidez baserriko inor ez dau nahi izan jarraitu, gurasok ez dauelako transmitiru ero esan tzelako ba hemen baino baduzu ez dakit beste edozein lekutan la egin, hemen ez egin lan.

Nola aldatu da lehenengo sektorearen egoera azken hamarkadetan? Gure gurasoen jenerazioa bukatu da, orain daukotenak 60-70 tarte hortan ez. Industria martxan jarri zan beserriko diruakin osea diru hori sartu zan, Errusiako Leninekin ein euena ez kendu tzen mundu ruralari diru dana eta industrian sartu ta gero klaro berdina pasa zen Arrasaten martxan jarri zan Baserritsarren diruakin,

pinudixe ez dakit zer, dana hor sartu zan eta gero hori ez da etorri bueltan ez e dana hor geratu da, alde batetik kendu dau lurrik onenak, hori ekoizteko lurrik onenak beien dauzenak eta gero diru hori ta ez da itzuli baserrixetara. Kriston aldaketa izan zan ez hemen inguruko baserritarrak, dirua jarri euen koperatiban ba gero enkargauak eta ziren kriston bizitza bota euen, naiz ta ez euki ikasketarik bape ta eurendako izan zen ba kriston aldaketa baina klaro gero hori ez dau itzuli ta geratu da ba desorekatu ein da

Baserritarren elkarteren batean parte hartzen duzu? Idiazabal, artzai gazta, baserri 21 ta beste batzutan egongo gare baina.

Jasangarritasuna

Zer da zuretzat jasangarritasuna? Ez gastetie ba baliabidiek ez ba hamarkada baten ero jenerazio baten ba apur bat mantentze hori, bai baliabidiek bai, bai komertzializateko bidiek dana ez ekoizteko danerako, mantentzie ez plazo motz batera ez begiratzie

Transcripción B2

Aurkezpena

Adina eta sexua

Zer ekoizten duzue?

Zenbat langile zarete?

Noiz hasi zineten ekoizten?

Zuen ekoizpen eredia nolakoa da?

Kalitate zigilurik duzue?

Ni naz Julen Abasolo Arientza Etxeberri baserrikue. Bi anaien artea elkarte bat sortute daukogu, esne behiekin esnie ekoizteko. Nire adine 54 urte, gizonezkoa, ekoitzi berez esnie. Esne behixe daukogu 260 buru guztira, txiki eta haundi eta hortik erdixak inguru, 140 bat dira esnetan daudenak. Lanien bi ga baina nire emaztea Gurutze be kontratau erdi bat dauko, daukogu bi ta erdi kontratu moduen. Eredue, guk daukogu 260 bat buru, manejatzen dogu 75 bat hektaria, hori hola utzita ba gure sistemie nahiko intentsiboa dala esango nuke. Behixen janari geurea da belarra, baina belar horrek jatordu osuen erdixe edo kubrituko dau, pentzua kanpotik erosten da. Urtero jasotzen dugun dana ensilatu egiten dugu, zelan janari asuntua etnotologoarekin eroaten dogun ba beno, kalkulo bat egiten da kosetsatu dugun kopuru hori 12 hilabetetan banatzen da eta falta dana eurak esaten dozku komeni zaizue artoa erostea, pentzuk erostea eta holan mogitzen gara. Urte guztien banatzen da, gura izaten dogulako, urte guztian elikadura jatordu berdintsuek, ez gaur dana belarrez ta gero belar ez, ba dana banatu. Prozesua berez oraintxe udaberrixan hasten da, orain da kosetsatzen dan sasoie eta bukatzen danien kubikauko da eta eurak egiten ditu kalkulo batzuk eta bueno.

Guk daukogu esnien label moduko bat baina ez da label, da esne integratue edo holako zerbait deitzen jako, Kaikun bitartez. Guk Kaiku koperatiban bazkide ga, gure esne dana Kaiku jasotzen dau, Kaikun bitartez baldintza hori bete beharra daukogu integratua edo holako izen bat dala.

Salmentak

Ekoizten duzuen guztia saltzen duzue? Bai.

Ze kanaletan? Zergatik? Kaikuri ehuneko ehuna. Bueno ez dakit esan beharra dagoen ba hona etortzen direla Marroki batzuk esne bila. Gure uztiategia azken baten izan da gure aitek hasi euenen jarraipena, bere garaian nere aitxen denboran ni jaixota oraindik ez nagoen, kooperatiba bat sortu zan Arrasaten bailarako esne ekoizleek esnie komertzializatzeko, lana kooperatiba zan. Gure aite hor bazkide ein zan hasiera hasieratik edo hamargarrena edo ez dakit zer. Ni neu ez naiz gogoratzen guk kalien esnea saldu dugunik, nere akorduan betidanik kooperatiba horren bitartez. Kooperatiba horrek jasotzen euen hemen eta gero bera banatzen euen boltsatan ta gero eboluzionau euen. Pasatzen dena da bailara hontan ba ia esne ekoizleak desagertuaz fan ziren, banaka batzuk eta lana hori be desegin ein da edo hola eta Gurelesa kooperatiba, beste esne kooperatiba bat harek absobidu euen lana eta guk geuken aportazioakin ba pasau ginen automaikamente Gurelesako bazkide izatera eta hola jarraitu dugu. Nik hemen beti ezagutu izan dut komertzializazio bide hori, nigaitik etxetan gu geu sekula ez gara ibili.

Pozik zaudete saltzeko moduarekin? Zergatik? Bai nik uste hemetik kanpo ikusten danaz Kaiku geu kooperatiba moduen antolatuta egotie babes handixa emoten dozku.

Familiaren diru sarreretatik ze portzentaia dator nekazaritzatik? Neure kasuan ehuneko ehun, Agustinen kasuan andrea kanpoan egiten du lan, baine neurien ehuneko ehun.

Harremanik duzue beste nekazariekin? Eta kontsumitzaileekin? Hemen inguruen guk harreman geixen beste esne ekoizle batzukin, bailara hontan ez dago, Oinatin dago bat, Aramaixo dao beste bat, gero ia ba Asteasun aldien edo Gipuzkoa mailan geure elkartie daukogu eta Kaiku kooperatiban egiten diren bileran beti dire esne ekoizleenak. Eta hemen ba harremana daukotzu ba auzokoekin edo hartziekin bane harreman ba zeuekin moduen edo ez dakit ba bizilagunek edo bueno.

Kontsumitzaileekin ez ,ez.

Lehenengo sektorea

Zein da zure ustez lehenengo sektorearen egoera Atxabaltan? Bua, orokorrean ba da gauza sinbolikoa moduan, ez dakit zelan neurtu behar dan baina ehunetik bat izangon dan hortik bizi dana. Nik uste gabiltzanok guk geu oso profesionalak ga, hor hartzai batzuk Etxezurikoak oso profesionalak, Mendibitzukoek ekologikoek be oso, osea gazen banakak benetan apostu egin dogu hortik eta nik uste erakutsi dogula hortik bizi leikela. Berez ba ga herriko raruek, gutxi gaienetik ba jjee.

Ze arazo daukazue ekoizle bezala? Guk komertzializazio salmenta ba arazorik ez degu bizi, igual Gailego bati galdetzen diozu ta gorriak ikusi ditueniaz ba, nik hemen ointxe ointxe nik neurentzako dan problema, bueno problema erouten duzu baina da purinen usai hori jetiai molestau egiten daola, nire aktibidadea jedeai molestau egiten daola eta erueten duzu ba zu ba nik neure aktibitatea daukat eta zuk pentsatzen duzu ganaderitza gabe dagoela hau paisaje hau baina nik uste dut gero ta... ezta, ez duzu gure zuk egiten duzuk gauza batek inork molestatzea naiz ta nik gustura ibili, zera errorri edo pega hori ikusten diot, bai. Denbora librearena gustiz asumituta daukogu ta gure aitek euki izan eunaz ba guria da ure ta ardaia oin ba nire seme alabentzako hau oso lotua izaten jarraitzen dau eta benetan ba lotue ba da animalixak direnetik ba bata edo bestia hemen egon behar du ta orain behar du eta orain ba teknologia honekin ba teleonoa beti piztute eta klaro gu geuzela gauzak okerrago ezagutu ditugunez ba hau llevadero a tope, baine hurrengo generazioentzako ba nik ikusten dot loturia horrek pixu handia daukala.

Nola aldatu da lehenengo sektorearen egoera azken hamarkadetan? Guk hasiera baten esan dizut ez hirurogehita hamabost hektaria eramaten ditugu ezta ba hori danak ez dire gureak guk errentan daukugu, horrek ziren hamar hamabost bat baserrien lurraldiek. Jende hori kalera joan ez bazan ba guk neurri hau sekulan ezingo genuke hartu, seguruenez beste bide bat hartuko geuen edo ba eztakin ba inbernaderuek edo hainbeste lurrazal behar ez duen zerbait ez. Gu berez gure aitek itxi euenetik handitze hori neurri baten erraztu dau beste jende hori kalera fan dala ta zelai asko gelditu dala guk erabiltzeko moduan. Nik diferentzia hori oin ba orduen, orain del 40 urte ba hemen egongo ginen baserrietik bizi ginenak ba nik ez dakit, hamar hamabi baserri orain da bat, eta bat izate horrek badaukou ez dakit hemen inbertsino makinaria pila bat adibidez ba gertu kilometro batera bire balego beste esne ekoizle bat ze oin daz eiten inbertsio batzuk ba bin hartean egingo litzake eta bata besteari laguntzeko eta hola ez baina bakarrik zaozenez ba ia Hernaniko batekin makina batena ba ia ezin da ez. Baina beno gu geu nahiko ondo kudeatu dugu. Egon zan garai bat ba Oinatiko bat ta Eskoriatzan bageneukan beste bat esne behiekin ta elkarrekin silo lanak egiten genituela, baina horiek isteaz joan ziren bakarrik gelditu ginen, gero Aramaixokoekin hasi ginen, Aramaixokoak piskat handiak egin zirenen ba klaro eurak be zaila ikuste euen guri laguntzera etortie ta guk eta orain bilatzen ditugu ba beste laguntzaile batzuk ba ez direnak berez ganaderuek edo baina bueno ez dakit eboluzinobat da. Berez sektore moduan desagertzera moduen, ez dut uste guztiz desagertuko danik sekule ez ze nik artzai batzuk gogotsu ikusten ditut eta bueno ba beti geratzen da zerbait ez eta fabrikari dabilten batzuk be nik fabrikari egon harren ganauekin ikusten ditut lan egiten, desagertu ez da egingo baina beno ez dakit, nora joko dauen ez dakit.

Baserritarren elkarrekin batean parte hartzen duzu? Gu ointxe ointxe Kaiku inguruen elkartzen ga, sindikatu baten be ba gaz baino ez dakit, gu geu Enban, hortik gehien bat inormazioa jasotzen da, beti daz boletinek eta mugimendua dagonin o eskaera batzuk egin behar direnen laguntzak. Neuk sindikatuek geurea defenditzeko baino da gehixau informazinue ta al loro jartzen zaue ba eztakit ze eskaera ein bi dan edo eztakit zer, baina beno hor dau, hori be erabiltzen deu.

Jasangarritasuna

Zer da zuretzat jasangarritasuna? Neurri baten bukaera ez dauken hori ez zikloak beteaz beteaz beteaz, osea zuk ez duzule hori belardi hori agortuko ba datorren urtean be behar dozulako ezta?, ba kentzen zozune bueltatzen dozule edo horida, holako zerbait da. Azken batien da nik ezin dudala arbol hau moztu ta ze ein, ba hor su ekukiko dut, su eukiko dut baina bixar ez. Eta jasangarritasuna nik uste dala agortuko ez dan zerbait ta dala pentsatzen dot nik izan bi haukela, eramangarrixe o iraunkorra.

Transcripción B3

Aurkezpena

Adina eta sexua: 39 urte, mutila

Zer ekoizten duzue? Gazta.

Zenbat langile zarete? Ni bakarrik ta ama laguntzen baino ni bakarrik.

Noiz hasi zineten ekoizten? Aurten bost urte hasi nintzen errelebu hartzen

Zuen ekoizpen eredia nolakoa da? Ez da ekoligikoa, saizaten naiz ahalik eta ekologikoen egiten, extensiboan, neguan bakarrik estabulatzen ditugu baina bakarrik gauean.

Kalitate zigilurik duzue? Ez daukat.

Salmentak

Ekoizten duzuen guztia saltzen duzue? Bai, aurten nabil transizio urtean, ez nabil egiten gaztaia ta nahi dut datorren urterako egin gaztategia eta sanidade erregistroa lortu.

Ze kanaletan? Zergatik? Orain arte denak etxetik saldu ditugu. Taberna izatearena etxean emuten dau beste bide bat, bajatu izan gare bakarrik Santo tomaseko azokara Arrasatera urtean behin., pixkat jeistearren bakarrik.

Pozik zaudete saltzeko moduarekin? Zergatik? Bai, ideala hori da, azkenean ez daukazu gasturik, ez zara mugitu behar ezta saltzen eta etxetik kentzen duzu dana.

Familiaren diru sarreretatik ze portzentaia dator nekazaritzatik? Ehuneko 20a edo 30a ez dakit holakoren bat.

Harremanik duzue beste nekazariekin? Eta kontsumitzaileekin? Bai, bailara mailan ez gaude antolatuta. Gipuzkoa mailan bagabiltz antolatzen.

Uste duzu garrantzitsua dela antolaturik egotea? Bai, baina ez dakit ni orain nabilen taldean hari gara hartzen nekazaritza orokorren, Gipuzkoan eta baserritar txikien inguruko talde bat sortzen. Helburua eredu industrialari kontra egiteko pixkat. Eredu industrialak bideratzen dauen nekazaritza jasangaitz horren aurka. Presio gisa.

Lehenengo sektorea

Zein da zure ustez lehenengo sektorearen egoera Atxabaltan? Ba txarra, oso txarra hemen industriari lotuta bizi da jende gehiena ta lur sail onenak industriari bideratu dira eta nekazaritzan egoera ba gare gutxi eta mendietan geratu gare gora ta behera.

Ze arazo nagusi daukazue ekoizle bezala? Nire kasuan artzantzari begiratuta ikusten dut gazta rebalorizatuta dagoela, baina bildotsa ez dagoela eta izan daitekela ekonomikoki diru sarrera polit bat bildotsa rebalorizau ezkerre eta ondo saldu ezkerre. Bildotsa hemen saltzen dogu eta harakin batekin egin dogu tratua baina prezio bajaran. Nik daukadan harakinakin tratua eginda daukadanarekin ba hartuta orokorrean ze prezio dabien niri prezio ona egiten dit, nahiko zuzena da hortarako. Nahixago du kalidadea hartu baina ekoizleai ordaindu prezio justua, gaur egun merkatua dagoen bezala, komilla artean.

Eta ordun gazteak zergatik ez datoz lehenengo sektorera? Lehenengo ta behin ez dauelako ezagutzen ez ero ba dau informazio falta bat eta gero hori ba lan asko ta diru gutxi denez, nahiko prekario baldin ba da be ba. Eta gero galdu ein dala ez, ba adibidez baserriko inor ez dau nahi izan jarraitu, gurasok ez dauelako transmitiru ero esan tzelako ba hemen baino baduzu ez dakit beste edozein lekutan la egin, hemen ez egin lan. Administrazioarekin eta holan, beti dauz pegak burokrazioa da itzela ta hori.

Nola aldatu da lehenengo sektorearen egoera azken hamarkadetan? Gero eta gutxiago gara, ez da aldaketa da tendentzia. Gauza batzutan hobera, dauzen adelantuekin jokatu ahal duzu eta zailtasunak zaltzeko eta administrazioak dana geru eta jartzen arau zorrotzagoak, sobre todo ba txikinei ba jartzen dozkuela industria handi baten moduko arauak ta hori kunplitzea zaila dala.

Baserritarren elkarteren batean parte hartzen duzu? Bai, baserria 21, baserritar txikien aldeko elkartea.

Jasangarritasuna

Zer da zuretzat jasangarritasuna? Bilatzea oreka bat produkzinuan eta naturaren errespetuan artekoa.

Transcripción B4

Aurkezpena

Adina eta sexua

Zer ekoizten duzue?

Zenbat langile zarete?

Noiz hasi zineten ekoizten?

Zuen ekoizpen eredia nolakoa da?

Kalitate zigilurik duzue?

Gorka Lete 44 urte eta gizona. Haragia ekologikoan ekoizten dugu, txekorra haragia, moxal haragia, gero ardiekin egiten duguna bebai bildotxak, haragi bildotxak, egiten dugu gazta ardiekin eta gero txerri batzuk daukugu txorixoak egiteko, arrautzak ere bai eta hortua etxerako. Betidanik ekoiztu dugu bakarrik 2008-9an hasi ginen ekologikoan eta salmenta zuzenakin. Lehen egiten genuena zan eusko labela eta saldu maiorista bati eta ikusi geuen ez zegoela etorkizunik hortik eta bueltatu ginen egiten gaztategia eta salmenta zuzena. Lehen ardiekin esnea saldu egiten zan baina esnea jeitsi behar zen Arrasatera ez dakit zer itsoin behar zenuen han igual lau ordu kamionai, zan desastre bat orduan gaztategia egin gauen eta gazta egiten hasi ginen. 16 bat behi, 140 ardi, 25 bat potxoka eta hamar bat txerri eta hektariak ez dakit zenbat.

Langile pila bat gara, gauze bi anai hemen, gero daukagu iloba bat langile moduan 5 ordotara kontratoaz eta gero beste hiru anai, bat jubilatua dao baina hemen pasatzen ditu orduak eta beste bi anai abrikan daude lanian eta gero beste zortzi orduak mendibitzun eta gero amamak, amak ere bazkariak. Kalitate zigilua ekologikoa.

Salmentak

Ekoizten duzuen guztia saltzen duzue? Ez. Gaztak bai urtean buru saltzen ditugu eta bueno ondo, bildotsak azkenean ekologikoak da eta egiten duguna da konjelatu eta batzuk saltzen dira baina ez dago holako demandarik. Txekorrak lehenago hobe gabiltzen hilero hiltzen gauen bat eta orain ja pasatu gare bi hilean behin hiru hilean behin, azkenaldian azken bost urtetan. Egiten duguna da txekorrak gizendu beharrean ba tratante bati saldu txikitan konbentzionalera.

Ze kanaletan? Zergatik? Zenbat kanal bakoitzean? Gure kanala ba da etxetik, feriak eta gero daukegu pagina web bat baina bueno ez da monitzen handik askorik eta salmenta zuzena ba txekorra dudanean saltzen badut donostin ba nik eramaten Donostiraino, Donostikoa ez dator onaino eta baita badauzkat noizean behin kliente batzuk Bartzelona edo Madrilekoak baina porteak kostatzen dute pilo bat, hemen bailaran ez pentsa kliente asko dauzkadanik, lehen gehiago neuzkan. Feriak be dabiltz jeisten, igual pasatzen duzu goiz oso Arrasateko feria baten hilero joaten naizela eta saltzen dituzu lau gazta ez goiz osoa egonda, aurreko egunean egin behar

duzuna bebai montau feria etxean, hara joan han egon eta lau gazta saltzen dituzu. Gero igual egun berdinean etortzen da bisita bat, nik ere bisitak egiten ditut, bisita bat etortzen da eta han saldu dut lau gazta baino laurdeneka eta etxetik saltzen ditut lau gazta baina osorik eta igual ordu erdian eske esaten duzu baina zer da hau. Bisitak urtean behin etortzen dira eskola batetik Bizkaitik bi autobus jo ba bakoitzak eramaten du gaztai bat edo bi eta egun baten, ez diegu kobratzen eramaten duten gaztakin. Ikusi dugu ere mankomunidadeak egiten duela hiru hilabetean behin e guia bat ba restauranteekin eta ba orain da epoca de cordero eta egiten daue restauranteekin egiten daue gastronomiko zelan da e aste bat edo eta gero bisitas, bisita guiada a Mendibitzu ez dakit nora eta ez da etortzen inor eta egiten da doain dana. Eskolekin ez dugu landu, eskola batzuk igual bai etortzen dira kurtzebarri eskolatik gure iloban bat nola dare ba etortzen dire baina ez dugu landu. Eta orain daukagu hemen landaetxe bat eta gendea etortzen da Madrid eta Bartzelonatik eta hauek erosten dute, egun baten ez badakite zer egin etortzen gara erakusten dotzau ardiak, txerriak ez dakit zer eta erosten daue. Nire anaiak eramaten du ikuilua eta nik salmentak eramaten ditut eta ordenadorea eta igual gaueko hamaiketan nago ordenagailuan, edo emailak edo acebooka mobitzen apur bat. Egin gauen pegina web bat eta diru pila bat, urtero dominiua eta hortik ba ez degu mobitzen asko. Acebookean ikusten duzu behintzat me gustari eman diotela eta esaten dozu kontso behintzat baten bat ikusten daue. Gero euskal telebistak dabil euskal kalidadea matsakando o Arientzako hauek Julen eta esaten bertakoa eta bertan ekoiztutako esne bakarra eta esaten da hau zer, hori ezin da ez da posible hori gezurra da, baina dirua zeinek dauko e eusko labelak du dirua eta bueno. Beste batzuk esaten dute iaia naturala eta dau konusino bat.

Ordun nik zuen gazta erosi nahi badut etorri beha dut ona? Bai edo dau denda bat Arrasaten erosi daitekena, Atxabaltan ez dau. Ereindajan ez ze lehenagotan hasi ginen haiekin hitz egiten baina gero zan nik saltzen badut 21 euros el kilo eurak saltzen zuten a ese precio eta nik jeitsi behar nuen nire prezioetik be bai el 30% edo 25 ez dakit zenbat zen, nik dendakin egiten dudana da nik hemen saltzen dut a 21 eta eurak igotzen dau gaztaren prezioa.

Pozik zaudete saltzeko moduarekin? Zergatik? Alde batetik gaude pozik egiten duguna guk saltzen dugulako, Donostira joaten naizenean klienteekin egoten naiz apur bat eta euren kezka hitz egiten ditugu apur bat. 5 kilo saltzen dizkiet etxean saltzen dudana prezio berdinean, baina bestela nik jan behar dut dana. Pozik nago kontsumo finalakin ari garelako lanean eta beste batetik ez gaude pozik ekoizten dugun dana ez dugulako saltzen. Enekoekin egoten gara izketan eta esaten digute "ba pa arriba el ecológico" pero aquí no vemos eso. Zenbat urte goaz eskolekin lanean baina eusko jaularitzak ez dau ixten, bueno orain hasi dire poliki poliki badabiltz baina zenbat urte ja gu hasi ginenetik benga benga haragia ekoiztuko duzue eskoletarako bale benga goazen.

Saltzeko modua aldatzea gustatuko litzaizueke? Ez ez dugu pentsatu.

Familiaren diru sarreretatik ze portzentaia dator nekazaritzatik? Dena baserritik.

Harremanik duzue beste nekazariekin? Elkartzen gara noizean behin pote bat hartzeko, hortaz aparte beti daz batzarrak ez dakit zer baina ezin gara heldu eta gu gaintetik gauzenez ardiekin elkarte guztietan ardia pirenaika, pottoka elkarte danera ezin gara heldu eta daukogu danetan ordaintzen dau eta han dau gendea gure e.

Uste duzue garrantzitsua dela anolaketa? Ba noizean behin bai, bata eta bestea entzun eta hortik etortzen dire teknikoak.

Eta kontsumitzaileekin? Baten batekin bai.

Lehenengo sektorea

Zein da zure ustez lehenengo sektorearen egoera Atxabaltan? Txarra, jende gaztea gero eta gutxiago dagoelako, zaharrak ja badoazelako eta klaro jende berria asteko be behar dozu terrenoa ez dakit zer. Nik ikusten dut orain gazte bat hasi da 21 urtekoa ez dauko terrenorik erosi dau terreno bat egiteko ikuilua gero gainerik. Gero ateratzen dira kaleko jendea joan dena Arantzazura eta arantzazu te vende todo muy bonito eta ez dira hasten 90-100 ardikin ez ez hasten dira 400ekin esaten dute lo que tienes que hacer es cantidad no calidad eta cantidad de quesos hay que vender por cojones ta a que precio pues al que sea eta hori dabiltz erakusten azkenean eskolak. Dago mutiko bat 21 urtekoa egin dau kristo pabelloia diru pila bat eta esaten duzu ostia ez dakit zeinek saldu dien esa moto que gero aberastu egin bi danik hortik edo.

Ze arazo daukazue ekoizle bezala? Saltzeko bideak. Gero ba iberdrolari hari gara ordaintzen un pastón. Gero plaka bat daukogu eta haizearekin apurtu zan eta presupuestoa zan 1000 euroa ahora me han subido a 4000, horrela gabiltz. Gero ba oporrak botatzen ditugu faltan, danak gaude oso lotuak, baserritarrak egon beharko litzateke ordaindutak, bueno irabazi beharko ginun 3 edo 4 bider gehiago irabazi beharko geuen egiten dugun lanagatik, baina klaro ez dago baloratuta hori. Hau berde dago eta jendea pasatzen da ai ze polita, bai ze polita bai baina gero produktua ez dau baloratzen eta pasatzen dogun orduak eta orduak domeka larunbata, abuztua.

Nola aldatu da lehenengo sektorearen egoera azken hamarkadetan? Gure gurasoen garaian bizi ziren 4 behikin eta orain gero eta gehiago euki behar dituzu eta jendea doa erostera a lo facil Eroskira jende doa erostera lanetik irten eta korrika batean. Arrasten esaan zen egingo dugu hilabetean behin ferria bat eta jendea ez doa erostera, jendea joaten da aste bukaeran kanpora.

Baserritarren elkarteren batean parte hartzen duzu? Gu dauz Biolur, Eneek, Pottoka elkartean, ardien elkartean, pirenaika elkartean eta Lurgintzan eramaten dozkuna asesamiento tekniko eta gaztenek ere, hor dut tutore bat.

Jasangarritasuna

Zer da zuretzat jasangarritasuna? Joan beharko nintzen hori googelera begiratzen.

Transcripción E1

Aurkezpena

Adina eta sexua: 48 urte mutila.

Atxabaltan jaio zara edo kanpotik zatoz? Atxabaltan eta Bergaran bizi naiz.

Baserriko familia daukazu? Aita ta ama baserrikoa dauzkat eta bizi naiz ingurune rural batean.

Lanbidea? Fagor ederlango pertsonaleko aluminio behe presioko arduraduna, gestio sozialeko arduraduna.

Mugimendu sozialen batean parte hartzen duzu? Bai.

Zer da Ederlan? Fagor taldeko (kooperatiben elkarte komarkala) kooperatiba bat, aldi berean mondragoneko koooperatiben parte gara, momentu honetan gara mondragoneko kooperatiba industrial handiena. Mundu guztirako automozioiko osagaiak egiten ditugu. Langileen ehuneko 79

bat bazkideak dira eta gainontzekoak ez dira. Hiru jantoki ditugu, bueno lau ze Tafallakoa ere barne dago.

Zenbat pertsona bazkaltzen dute egunero Eskoriatzako planta honetan? Ezin dizut zehazki esan, hemen 1000 langile dauzkagu eta hemen jatea txoilo bat denez eta oso ondo jaten den, jende asko geratzen da igual 500 bat langile.

Kontsumo eredua

Noren bitartez ailegatzen dira elikagaiak jantokira? Hemen izan dugu prozesu bat, Fagor Ederlango jantokia izan da beti bertako jangela bat, bertako langileekin eta produktuak ere bertatik erosten ziren. Orain dela lau bost urte jangela lekuz aldatu behar izan genuen moldaketa bat dela eta, aldaketa horrek ekarri zuena zen homologazio pila bat egin behar izan zirela eta funtzionamenduan aldaketak egin beharra, horrek eragin ziguna zan azpi kontratetara bideratu beharra, askotan behar delako ikasketa jakin batzuk daukan jendea, homologazio batzuk daukan jendea eta horretaz gain hornitzaileetan homologatu egin behar dira, orduan hori ez da gure sektorea, guk ez dugu mundu hori ezagutzen, orduan guretako egokiena da gure taldekoa den Ausolan kooperatibari esatea aizu hau zuen gan uzten dugu. Ausolanek ematen dizkizu haukera batzuk, baino guk lehen Aretxabaletako harakin bati erosten genion okela eta orain guk hori ez dugu jestionatzen. Ausolanek erosten du eta bertan bera ezartzen du. Hasi ginenean zerbitzu horrekin zenbait produktuetan ikusi zan bajoi bat, ikusten zan ez zala hain ona, hori belaxe konpondu zan eta jaten da inoiz baino hobeto. Produktuen kalitatea, ni ez naiz gai plater baten ikusteko, guk etxean ditugu baserriko harrautzak eta Eroskikoak eta sentitzen duit baina ni ez naiz gai bereizteko. Orduan ez naiz gai esateko produktuak hobeak diren edo txarragoak diren, oso oso ondo jaten dala bai. Egia da Ausolanek eskeintzen ditu menu desberdinak eta menuak aurkitu ditzazkezu oso merke baina produktuen kalitatea ere hola dago eta gure kasuan gul gama altuko menua da eta jaten da zoragarri.

Ausolanek nundik hartzen ditu elikagaiak, bertakoak, kanpotik? Nik ez dakit ez naizelako jangelaren arduraduna, baina proiektu honetan sartu garenetik egin ditugu elkarrizketa batzuk eta ibili gara beste leku batzuetan ere begira eta nire harridurarako da Ausolani esan diogunean bertako produktua sartu nahi dugu, haiek esaten dute, gure produktuaren % 80a bertakoa da eta hori harritzekoa da. Eurek merke Bilbaon erosten dute, merke Bilbao bertan dago, baina ikusi beharko litzateke, baina egia da badauzkatela zenbait akordio eginda batzuekin. Nik ez dakit, garbi dagoena da eurek prest daudela aldaketak egiteko. Haragia seguru kanpokoa dela, kanpokoa ez dakit ze nik lagun harakinak daukat, baserria daukatenak eta eurak esaten dizute nik ezin dut bermatu nire behia saltzen dudan, parte baten bai, nik eramaten badut ez dakit Durangoko edo ez dakit nungo harategira nire behia zati bat beraintzat da baina badakit beste bat kanpokoa ere badatorrela, hori oso zaila da jestionatzen. Eta seguruasko distantziatik zailago, orduan hor ez dakit nola dagoen, seguruaski ez da hemengoa, ez dakit, kantidadeagaitik eta dirua eta sartuko dira mila gauza hor.

Gure helburua ez da egun batetik bestera dana aldatzea, badakigu zer dagoen eta zer egin dezakegun, guk daukagu merkatu bat eta merkatuak prezioa egiten du. Zuk kontsumitzailea zaren neurrian, kontsumitzaile haundia baldin bazara prezio bide bat daukazu.

Gu oso konsziente gara bertan daukagun lehenengo sektorearen egorea zein den, limiteak daude alde guztietatik eta gu joaten garenean auzolagunen gana esatera asi bertako produktuekin, esan digutena da ni prest, nola egingo dugu baina jakin hemen ez dagoela ekoizpenik zuen jangela mantentzeko, hola da. Eurak oso konsziente dira arazo bat dagoela, ez da gai ekonomikoa, baina orain ez da diruarekin konpontzen dan gai bat. Guk esan diegu nik ez dakit zenbat diru balio dan 7

euro ordaindu beharrean 24 euro ordainduko dizuegu ba urte betean ezin digu zerbitzu hori eman ez dagoelako produkturik. Ordun gaiari heldu egin behar diogu eta lantzen hasi behar gara eta egun batetik bestera 60 urtetan egin ez duguna ez dugu egingo, orduan gure helburua ez da urte batean dena aldatzea, urte honetan bi letxuga sartzen baditugu, ba bi letxuga sartu ditugu eta datorren urtean hamar baldin badira, hamarbaina hor danak jarri behar gara norabide batean eta ikusiko dugu.

Gustatuko litzazueke aldaketaren bat egitea eta zergatik? Proiektu hau nundik dator, guk kooperatiba moduen azkeneko urteotan egon dira ausnarketa desberdinak kooperatiba desberdinetan gizarte eraldaketan, izan dugu gure proiektua, kooperatiben proiektua ez da proiektu industrial bat, gure proiektua da gizarte eraldatzeko proiektu bat eta gizarte eraldatzeko proiektu horretan ekonomia oso inportantea da, zuk dirurik ez badaukazu, oso zaila da, nik jango dut dirua baldin badaukat, gure helburuetan dirua behar da. Helburua ez da kooperatiba, helburua da gizarte eraldatzea, baina gizarte eraldatzeko, baliabideak emateko guk ere behar dugu merkatu bat, berez lana ere eraldaketako modu bat da. Ordun eraldaketa horretan lanpostuak sortzea puntu inportante bat da eta guk hor ibilbide bat egin dugu eta hor ari gara, gainera mota bateko lanpostuak sortzea, ez du edozein lanpostu balio, pertsonak garatzeak eraldaketa dakar, hor guzti horretan egin dugu lan bat. Zer ulertzen dugu guk eraldaketa horretan, eta hor ausnarketa batzuk egin ditugunean, esan dugu guk hor ez dugu ezer egin. Hemen kooperatibak ez baleuden egongo ziren multinazionalak edo ez zen ezer egongo eta hemen multinazionalak egongo baziren hau egongo zen askoz okerrago ze guk badaukagu konproso sozial, bertan bizi garelako eta inork ez du nahi bere etxe ondoan edozein gauza eta bestalde nahi dugu eraldaketa sozial. Egia da, ba orain arte joan gara bide batetik eta esan dugu ostra guazen beste bide hori ere landu dezagun, hau pentsatzen ez dago kooperatiba guztia, batzuk garbiago ikusten duu eta beste batzuk ez. Kontua da batzuk horiek zenbaterainoko indarra egiteko gaitasuna daukagun eta batzuk horietan bat baldin bada ere berdin da ze bat horrek zerbait egingo dau eta danak ez direla egongo badakigu ere.

Ondo dago mundukiderekin beste leku batzuk laguntzea, hor gaude movimiento sin tierrarekin, baina etxean ere zerbait egin beharko dugu. Ausnarketa guzti horretan esan genuen joe kanpoan bai eta hemen zer eta guk ikusten dugu bertako ingurunea eta ni arduratzen naiz ze esaten dugu baserritarrak, baserritarrak baina hemen ingurua mantentzen bada dagoen bezala, bere aldeko eta kontrakoekin, da norbaitek lan batzuk hartzen dituelako eta zaintzen duelako, orduan horren eragilea zein izan da egoera honetara iristearena ba neurri handi batean enpresak. Lurrik honetan jarri ditugu enpresak gainera hemen lurra lantzetik bizitzera nahiko konplikatu da daukagun klimagatik, daukagun orografiagatik eta daukagun lurragatik, orduan ba egin behar duguna da hor bide horretan zer egin dezakegu. Ausnarketa horretan guk ze potentzial daukagu eta daude bi potentzial, bat da bi mila bazkide garena, bimila bazkidek asko jaten dute eta hor egin dezakegu maila indibidualen bazkideekin lana eta bestea da bazkideak nolabait ia behartu euren kontsumoa bertakoa izatera eta hori nola egiten da jangelan. Jangelak dauka hemen pisu handia, menu pila bat banatzen ditugu eta gaineraeuki dezake efektu biderkatzaile haundi bat, hau da guk gure hornitzailea sartzen badugu kontu honetan, hornitzaile hori hasten bada hori ekartzen, merkatu bat jeneratzen badugu kanpoan, ze orain daukagun baratzekin ba seguru asko ezin dugu gurea bezalako jangelabat mantendu, bailara hontako baratzekin igual ederlango gure jangela ez litzateko mantenduko momentu honetan, behar ditugu soroak, honek beste dimentsio bat hartu behar du, orduan dimentsio horretan hasi gaitezen guk ahal duguntxo hori egiten eta gure helburua da ahal duguntxo hori.

Gure bazkide batek esan zigun, Gurutzeaga ikastolak egin du lan bat hor eta joan ginen ikustera. Ene sindikatuarekin lan bat egin zan eta Ausolan sartu zan tartean eta esan zuen ni prest baina ni ez naiz joango baserrietarrez baserritar eta logikua da eta ezinbestekoa da, Ausolan ipintzen

badugu baserritar honekin negoziatzen, bestearekin negoziatzen, Ausolanek ikaragarritzko egitura sortu beharko luke eta egitura horrek kostoa dauka. Enek baduka egitura hori eta egitura horretan daude danak, badauka edo izan beharko luke, hori da beraien eginkizuna. Nire ustez sindikatu batek ez du aldarrikapena egin behar, egin behar duena da lana eta beraien afiliatuei lana erraztu eta bideak zabaldu. Gurutzeagak lortu du bertako baserritarrekin lan egitea eta negoziatzen dabilta. Guk ere holako zerbait egin beharko dugu, kontziente izanda kontsumo ohiturak aldatzea oso zaila dala.

Bagarakin egon ginen, fagorren sartuta dagoenez, Ereindajanen kanpaina bat egin genuen hemen orain dela urte batzuk, badakigu bazkide asko dauzkagula kontsumo taldeetan sartuta daudela, horiek euren bide pertsonala egiten dute, nola egiten dugu kolektiboa. Ordun zan jangelan egin beharrekoa, Gurutzeagako ereduarekin. Egon ginen Ausolanekin eta esan genien guk behar dugu hau, eta haiek esan zuten bale ni ez naiz orain ibili behar baserritar bati bi letxuga erosten eta honi lau eta besteari bost, nor da bitartekaria, Ereindajan eta horregatik daude mahai hontan. Ordun asmoa da Ereindajani emute hori ze guk hau ez dugu hau gure jangelaren kontu bat moduan, hau da proiektu orokor baten parte. Nola bermatzen dugu baserritarrak izatea produktua salduta ia salduta, nola da hori, ba Ederlanek esango dizulako nik aurten behar dut hainbeste porru, edo Ausolanek esaten dio Ereindajani edo ez dakit nori nik aurten behar dut hainbeste porru, hainbeste ez dakit zer, hori egunka esan daiteke, ba nik egin behar dudana da hori proiektatu eta esan antolatuko dut nire baratza modu hontan, ze badakit nork erosten didan.

Gero beste kontu bat da eguraldi txarra dago, ez dakit zer dago, badakit zer dago. Guk produktuak egiten ditugunean, gure produktuak failo izaten badu txatarrara doa, ez dugu saltzen, lanbide bakoitzak dauka bere kontingentziak eta hor ba hor ez gara sartu behar, gu oso hurrin gaude. Baserritar bat merkatura doanenan, merkatura bere zerak ipintzera ezin dio esan bertako andre bati, hau letxuga hau ez da zuretzat ze hau ia pasatuta dago, andre horrek esango dio ba ez dizut erosiko eta hori baserritarrak badaki, ze hori da bere produktua, ta produktu harrek dauzkan ondorioak, berak jasaten ditu zoritxarrez, horregatik da hain zaila baserriko mundua, baina mundu hori bera da beste munduak bezalakoak. Nik bertakoa nahi dut baina bertako horrek ere aldatu beharko du txipa. Bertan dauden ekoizpen eredu txikiak beste lanpostu bat ere badaukate badazpada, hortik ez dago bizitzerik eta gure helburua da horiekin nola egiten dugun. Agian arazoa da ez dutela horrela egin behar, again ekoizpen familiar txiki horiek ezin direla izan. Bertakoekin lan egin dezakegu, zenbat baserritar elkartu dira euren artean esateko, guk banaka ezin dugu, launaka bai.

Gure ahalegina da ea zer egin dezakegun, eta zer egin dezakegun hortan ba bertako produktuekin ibiliko gara, bertako produktu horretan badakit nik filosofia desberdinak daudela, badakit batzuk daukatela ekoizpen eredu bat eta beste batzuk beste bat, hasi gaitzen bertakuakin ze gero ikusiko dugu ekoizpen eredutan noraino fortzatu dezakegune ere. Nik badakit hemengo baserritarrei ez dietela 100 letxuga eskatuko, baina Ereinda janeri eskatzen diodana da egon baserritar horrekin harekin harekin eta ekar dezatela hona. Eta ausolanek juten da Ereindajanera eta erosi egiten ditu.

Uste duzu kanpoko produktuak onurak dauzkateka kanpotik ekarritakoekin alderatuta? Dauzkate onura desberdinak konfidantzazko produktuak direlako, nolabaiteko kontrol bat eraman dezakezulako.

Zuretzat zer da jasangarritasuna? Niri jasangarria ez zait gustatzen ze jasan hori negatiboa da, niretako da iraunkortasuna bilatzen duen zerbaiten bila joan beharko gineola, hau da, kalterik egin gabe inguruari eta norbere burari edo produktuari kalterik egin gabe bizitzeko aukerak ematen digun produkzio bideak edo. Denboran mantendu daitekeen zerbait, ingurugiroa errespetatuko

duena eta guztionadako onurak ekarriko dituenak, onurak epe laburreko onurak ba jasangarriak ez diren gauza asko ekar ditzakela eta gero luzera zer dan jasangarria eta zer ez historiak erakutsiko du, ustez oso jasangarria dena gero batzutan buelta hartzen digulako.

Transcripción E2

Aurkezpena

Zer da Ausolan? Ausolan da bailarako kooperatiba bat, urte askotako historia dauke, sortu zan bere garaian emakumiak ezkontzen ziranian, kooperatibetatik ezin zauen jarraitu lanian, orduan ba elkartu ziran emakume batzuk nahi zauena jarraitu lanbide bat eukitzen eta hor egon zan orain dala urte dexente emakume batzuk ba euki zutela adore hori ba sortzeko eurak euren kooperatiba. Lan ezberdinak egiten ibili ziran, ba piezak montatzen eta azkenian emakumeak garai hartan janaria prestatzeakin oso lotuta zeuzienez, ba esan zuten hortan behintzat espertuak gare ta hasi ziran janaria prestatzen inguruko eskolen ta haurtzaidegixetan, hortik dator gure sorrera eta gaur egun gare ba kooperatiba bat oso handixa egin garena, enpresa desberdinak erosi ditugu estatu mailan aritzen dogu. Bi negozio linea ditugu bata da kolektibitateari zuzendutako errestaurazinoa eta bestia da garbiketa. Orain beste hirugarren batean sartu gara dala ebentuetako zerbitzua, catering de eventos, baina gaur egun pisu gehiena daukana da ba kolektibitateari zuzendutako errestaurazioak. Dauzkagun bezeroen artian ba eskolak, enpresak eta gero sozio sanitario; hospitalak eta erresidentziak. Dauzkagu bi sukaldatze erak bata da hemen sukalde zentraleta egiten dan bazkarixa, gero garraizatzen dana jangeletara eta daukagu beste modalitate bat dala bezeroaren etxean bertan, beraiek daukaten sukaldian, guk langileak jartzen ditugu eta materia prima eta lanerak, baina sukaldatu bertan egiten da.

Zenbat bazkari ematen dituzuen egunero? Estatu mailan ez dakit esaten baina hemen bailara mailan daukagun sukalde zentralean, 11.000 bazkari egunean.

Eta Aretxabaletan? Ez dakit nik dakidala bi jangela dauzkagu Basabeazpi eta Kurtzebarri.

Nun erosten dituzue materia primak? Guk saiatzen gara beti lan egiten probeedore nazionalekin, Espainako probeedoreekin, azkenean zerbitzatu ahal izatea estatuko probeedore batek ba logistikoki guretzeko komodoagoa dalako eta buena be ba bertako jendiak eskertzen dauen kontua dalako. Euskal Herrikoa izatea igual pixkat zaila baina estatu mailakoa izatia ba eskertzen daue.

Espainako probeedore horiek Espainako produktuak erosten dituzte? Hor dago gero beste bueltia, klaro askotan segun ze materia prima dan, hemen ez da ustiatzen, gezur bat esaten ibiliko nintzan esaten badotzut piña estatukoa dala. Haragia bai eta orain adibidez gure karnikari hemen estatu maila da carnica Saez, dala Gazteizen dagoen mataderoa eta bestalde batetik Aduriz de Lasarte, lasarten dagoela.

Zergatik eskertzen dute? Haragixaren kasuan adibidez, que sea productonacional horri balorea ematen diote, horregatik esaten dotzut eskertzea. Guk azkenian, normalian ematen dogu bezeroak eskatzen diguna, ordun guk daukegu bi sektore oso markauak, bat da jestio zuzena deitzen dotzaguna, jangela publikoak, eusko jaularitzatik dependitzen dauen jangelak, hor pliego batzuk daz, konkurso publikoa da, orduan hor eurak daz oso oso apoilauta por un grupo de dietistas, nutricionistas, orduan guri pliego horretan markatzen dozkue produktuen kalidadiak, origena, zeintzuk izan behar diren minimoak, guk hori da como nuestra biblia, hori jarraitu behar dogu a raja tabla, be bai markatzen dozkue ba frecuencias de introducción eta de hecho gure plantilak

bueno jatorrixekin guzti hori, errebisatzen dabe eurak eta okeixa ematen dotzu ze bestela ezin dogu. Incluso arrainen kasuan, badaude arrain batzuk eurak esaten dozkuenak, arrain hau ezin dozu sartu. Orduan pautu guzti horiek dira apur bat markatzen dozkuna guri bidia. Pribatuaren kasuan dala beste sektore potenete bat, bueno ba hor dago sekulako diferentziak. Ba dago adibidez, Kurutzeaga ikastola Durangon, sekulako apostua egin daue eurak produktu lokala, produktu ekologikoa eta konsziente dira horrek zer suposatzen dauen kosteen diferentzian, porque errealidade bat da kostetan diferentzia bat dagoela. Orduan menua zuk ezin dozu prezio berdinean saldu segun ze materia prima sartzen dozun. Orduan han adibidez, gustiz konsziente dira, holako apostua egin daue elikadura era horregatik eta ordaintzeko ez dauke inolako problemarik eta han ematen jake. Baina dauz beste batzuk esaten dotela, no no a mi ajustame el precio a 75 céntimos eta ai te quedas. Eskatzen dazkuenaren arabera guk goaz moldatzen gure lana. Esaten dotzuet jestio zuzenaren kasuan, kasu honetan Aretxabaletan Kurtzebarri izango litzatekena, hor oso lotuta dago, pliegoen kontua hor asko markatzen dotzu. Kurtzebarri eta Basabeazpin hemen sukaldatzen da. Basabeazpik bai dauka sukaldea baina hemen sukaldatzen da.

Bertako elikagaiak erostea planteatu duzue? Guk ISO 10.000 daukogu ingurumen sistema bat daukogu zertifikatua, ordun gure helburuen artian poliki, poliki dau elikagai mota hauek sartzen jutia. Lokala edo gertuko produktua da eurretario bat, ez da bakarria, azkenian guk gabiltz bilatzen produkto sostenibleak, izan leike hori ekoetiketauak edo producción integrada o osea formula ezberdinak. Porque danerako ez dozku balixo lokalak bakarrik, beste formula batzuk be bilatu behar ditugu. Planteatu bai planteatu da baina zailtasunak be badauzka. Azkenian bermatu behar doguna da produktu hari segurua izatia. Gure fabrikazino oinarriza da erosten ditugun materia primak eta gure lan erak izan bihar direla seguruak, aseguruatu behar dogu beti umiai ero nagusisei ero zaharrei emuten gabiltzen janariza ez dotzela kalterik egingo. Guri osasun sailekoak pautu pila bat edo norma pila bat markatzen dozkun bezela, guk gure hornitzaileei be hori eskatzen dautzau, ordun klaro izan behar dute appc bat inplantatuta, jarritu bi daue proktika sanitario batzuk, ordun guri etorri jakun bertako produktu maila bebai dauz ezberdintasun asko, dquz ba apur bat ia tamaina batekoak diren probeedoriak, pixkat guzti hau interiorizatua daukiela ta garantizau ahal dotzuela produktu bat ia kalidade higieniko sanitario batekin eta daz beste batzuk ezetz, ordun ba alde batetik guzti hori begiratzen dogu eta gero beste arazo bat izaten da suminstrua bera kapaz diren ero ez hornitzeko guri produktu hori guk behar dogunian eta behar dogun kopurua. Azkenian badakigu hemen landatan eta ustiapena ezberdina da, zuk azkenian gaur egun erabiltzen ditugun probeedoretan gauza on bat daukazuna da eurak asegurutzen dotzuela, bai bai zuk para el día 20 de este mes tendrás x kilos de lechuga, ordun klaro hori baserritar batek ezin dizu aseguruatu, ze segun ze klima egon dan, ze usta jaso dabien ba igual ezin dotzue hori bermatu.

Horregatik askotan errezago izaten da lokalki egitia, ba Kurutzeaga baten egin dogun bezela, bertan eurak sukalda daukie, daukie 200-300 menu eta gauza da oso itxixa eta bueno ba bertako baserritarrekin lanien hasi gare ba eurai ba 20 letxugak o lo que sea eta landu da kasu konkretu hortan eta euren plantila be moldatu dute pixkat garaiko produktuetara baina klaro hori sukalde zentral batian, 11.000 menuentzako ba oso zaila da, ez da erreza egitea.

Pentsatu duzue konponbiderik bailara mailan? Printzipioz ez, ez daukagu proiektu konkreturik lantzeke bailara mailan, bai gero etagehiago ikusten doguna da geroz eta eskaera gehixago daukoguela bertako produktuena, baina bai egixa da euki dogun eskaera batzuetan jarri garenian aztertzen horrek zer suposatzen dauen bai kostetan begiratuta, bai gestinua gero materia prima guzti horrena bertan behera itxi direla eta kasu batzuetan ez gure aldetik. Guk gure aldetik gaz bezeruen beharretara, bezeruak planteatzen badozku beitu hau nahi dot egin saizten gare beraiekin eskutik juten, ez dogu pegarik jartzen.

Produktu prozesatuak erabiltzen dituzue? Bai, erabili bai, normalean saiatzen gare, gure sukaldatzeko erak nahiko tradizionalak dire, etxean antzerakoak dire, baina bai azkenian aldatu dira lanetan, adibidez lehen ekartzen ziren patat gordinak ona, garpitzten ziren pelapatatas baten, azalak hemen kentzen jakon, orain hori guztia gure hornitzaileak egiten du, bere plantan montau dau garbiketa prozesu bat eta guri ekartzen dozku zatituta. Produktua bera da baina zer egin dogu, atera dogu hori gure produkzinetik eta eurak egiten dozkue. Saiztu gare adibidez kroketen kasuan, almondigak, hamburgesak guzti hari gure formulazinoak ditugu eta probeedoreak egiten dozku gure formulazinoaren arabera. Bai kasu batzuetan jun ga lantzera preformatuta ekartzen doztan hortan eskua sartzen. Bai daz gauza batzuk, adibidez lasaña bat erosten dogu erosten dogun bezela, denda batian erosi daitekeen bezela. Guk lehen hemen kroketak egiten genituen, baina gure hornitzaileari eskatu genion egiteko kroketak, hobetzeko lan erak. Azkenian, hori guri eramaten digu denbora asko eta gure sukaldea txikia geratzen ari zitzagun. Guri nos limpia la producción. Pastak dira de gallo eta Serosena. Kasu batzuetan izaten dira marka handiak eta beste batzuetan ez, segun ze materia prima dan.

Zer da Ausolanentzat jasangarritasuna? Ba ointxe gabiltz hortan, ze azkenian geroz eta gehixago entzuten da termino hau, gero ere ekonomia zirkularra eta jo ba guk normalian ez gara danera heltzen baina saizten gara hortan berez jakinduri mailan egotia al día. Jo ta da erreflexio bat gainera ez dala bakarrik guria ez. Azkenian kontzeptua asko nahasten da, da lehen esan doguna, alde batetik lokala da bakarrik jasangarria, ekologikoa da jasangarria edo comercio justo, argi ondio ez daukogu, ez da betere erreza. Alde batetik argitza kontzeptua ta bigarrena jasangarria izetie, kontzeptu oso oso zaila.