

# DELEGAZIO BIDAIA ERRESUMA BATUARA VIAJE DELEGACIÓN A REINO UNIDO

***"Sembrando soberanías: Construcción colectiva de políticas públicas desde la Soberanía Alimentaria"***

***"Buru-jabetza ereiten: Elikadura Buru-jabetzatik politika publikoen eraikuntza kolektiboa"***



2017ko urrian Euskal Herriko hainbat kolektiboetako kideak Erresuma Batuan (EB hemendik aurrera) egindako bidai baten ikaspenak biltzen dituen txostena da hau. Elikadura Burujabetzaren alde egiten dugun talde eta erakunde diferentetako jendea Etxalde eta Bizilurren eskutik Erresuma Batuan Nekazal eta Elikadura politika publikoen proposamenetan dabiltzaten taldeak ezagutzera joan ginen. Elkartruke honen beste aldean Land Workers Alliance nekazal taldea zegoen, hango bisita eta bileren antolakuntzan aritu zena. Bidaiaren helburua bueltan gure ikaspenak jendarteratzea zen, hemen ere, hainbat herri eta hirietan, tokiak tokiko politiken diseinuan ari dira baserritarrak, herritarrak, instituzioak, herri mugimenduak... eta beraientzat interesgarria izan daiteken materiala osatzea pentsatu genuen.

Zaila da ondorio orokorrak botatzea, izan ere esperientzia oso diferenteak topatu ditugu eta bakoitzak bere ezaugarri propioak ditu. Baina badira bi ideia egunero gure solasaldietan agertu zirenak. Lehenengoa, badela proiektu guztietan behin eta berriz errepikatzen den osagaia: KOMUNITATEA. Komunitateak zerbait lortzeko borrokatzen duenean lortzen duela erakutsi digute. Eta bigarrena, emakumeen presentzia oso nabarmena izan dela, ia proiektu guztietan beraiek hartu gaituzte, beraiek partaide eta protagonista.

## 1. ANTOLATZAILEAK

### ETXALDE-NEKAZARITZA IRAUNKORRA.

Baserritarrek bultzatutako mugimendua dugu, elikadura burujabetzaren aldeko apostua egiten duten EH osoko eta nekazaritzarekin lotura daukaten pertsona eta kolektiboek zabalik dago. Proposamen eta eztabaida kolektiboak sortzeko asmoarekin jaio zen.

### BIZILUR.<sup>1</sup>

Euskal Herri mailako zein nazioarte mailako nekazal sindikalgintzan lan eta militantzia esperientzia eta lotura duten pertsonen sortutako taldea da. Uste dugu dominazio anitzen sistemak (neoliberalak, inperialista eta heteropatriarkala) sortu dituela gaur egun bizi dugun pobrezia, zapalkuntza eta jerarkizazio errealitatea. Horren aurrean, herri mugimendu askatzaileak laguntzeko jaio gara. Sortu ginenetik nekazal ingurua eta baserritar borroka izan dira gure ardatza. Elikadura burujabetza harreman berrien eraikuntzarako zentrala iruditzen zaigu.

### LAND WORKERS ALLIANCE (LWA)<sup>2</sup>

LWAK hartu gaitu bere baitan Erresuma Batuan egin dugun bidaiari. Beraiek horrela definitzen dute beraien burua: ekoizpen sostengarriko teknikekin janaria, erregaiak eta zuntza ekoiztuz bizi diren pertsonen erakundea da.

Beraien eginkizuna, ekoizle txikien eta famili nekazarien ahotsak eta pairatzen dituzten arazoak publikoaren eta gobernuaren aurrean aurkeztea da. Horrela, nekazari txikien aldeko politika baten alde, elikadura burujabetzaren alde eta agroekologiaren alde egiten dute borroka.

Beste helburu bat, nazio zein nazioarte mailan aliantza indartsuak eraikitzea da, eta era berean, erakundean jende gehiago biltzea. Via Campesinako parte dira. Erresuma Batuko eta Europako parlamentuak presionatzen dituzte nekazaritza arloko gaitan. Era berean, elkar ikasketarako eta formakuntzarako sarea dute.

<sup>1</sup> <http://bizilur.eus>

<sup>2</sup> <https://landworkersalliance.org.uk/>

Ardatz nagusia, Via Campesinak 1996an plazaratutako Elikadura Burujabetza kanpaina da, “elikadura eta nekazar sistema propioak difinitzeko komunitateek duten eskubidea”. Brexit osteko irudiaren analisia eginez, politika publiko konkretuak eskatzen dituzte, eta era berean, lurraren banaketarik buruzko eztabaida luzatzen ari dira.

## 2. EZAGUTU DITUGUN ESPERIENTZIA ETA TALDEAK

Atal honetan bi bisita mota topatuko dituzue. Alde batetik ikusi eta eztabaidatu ditugun ekoizpen proiektuak, gehienak kolektiboak, komunitateak, kooperatibak... beraien sistemak eta deigarriak egin zaizkigun ezaugarriak. Talde eta ekimen horiek letrekin izendatuta daude (a, b, c...). Eta bestetik, politika publikoetarako proposamenak landu dituzten talde eta aliantzak, hauek zenbakiz topatuko dituzue.



**a) Monkton<sup>3</sup>.** Lehenengo egunean bertan afaldu eta lo egin genuen. Leku kolektiboa da eta bertan hainbat ekoizpen proiektu batzen dira. Alde batetik guk erabili genuen hostala eta jantokia dago, baina bada ere ortugintza ekoizpena, esnea eta esnekiak, artistak, taberna, formazioa... Komunitate itxura hartzen du. Boluntario gisa joateko aukera ere badago. LWAK antolatzen duen agroekologia formazioa bertan egiten du, eta hemendik aurrera bere egoitza ere bertan kokatuko da.

### 1. Bilera Land Workers Alliance-eko Dee eta Adamekin.

Beraien sorrera prozesua kontatu ziguten eta erakundearen antolaketa. 700 kide dira, batzuk maila indibidualean eta beste batzuk kooperatiba edo kolektibo gisa antolatuta; eta urtero kuota ordaintzen dute. Orain dela bost urte sortu zen taldea eta orain handitze prozesuan daude. EB osoan egon arren, presentzia gehiago dute Ingalaterran eta bereziki hegomendebaldean.

90eko hamarkadan mugimendu ekologista eta antikapitalista ugari sortu zen errepideen eraikuntzaren aurrean protesta egiteko. Talde hauetako kideak kontra egitetik alternatibak eraikitzen pasatzen hasi ziren eta landa eremura (lurrera) itzultzea erabaki zuten. Lantzen dituzten alternatibak: bio-eraikuntza, eskala txikiko nekazaritza, autonomia (autosufizientzia) dira.

Landa eremura itzuli zirenean nekazaritza tradizionalan ari zen nekazari asko topatu zuten, baina galtze prozesu batean sartuta, izan ere, hemen ere administrazioak nekazaritza industrialara bultzatu izan baitu.

Mugimendu honen inguruan, duela 15 urte aldizkari bat sortu zuten. Helburua: nekazaritza tradizionala eta nekazaritza lurretara itzultzen den jendea babestea, nekazarien eskubideak eta lurra eskuratzeko eskubidea lantzea. Besteak beste, topatu zuten arazoa mugimendua egon arren egitura falta zegoela izan zen. Lurra lortzeko arazoak ere handiak ziren: latifundisten eskutan daudelako, garestiak direlako, etxeak eraikitzeko baimenak lortzeko zailtasunak dituztelako. Beraien hasierako antolakuntza eta ekintzen abiapuntua baimenik gabeko etxe txikietan bizitzea eta bertatik erresistentzia egitea izan

<sup>3</sup> [www.monktonwyldcourt.co.uk](http://www.monktonwyldcourt.co.uk)

zen. Honen harira, autodefentsa esperientzien sarea sortu zuten kanporatuak ez izateko, lurra manejatzen ikasteko, e.a

Hasieran, aldizkariaren inguruan antolatzen baziren ere, aurrerago Nieleny eta Via Campesina mugimenduarekin harremanetan jarri ziren eta orduan konturatu ziren borrokak konpartitzen zituztela: lurra, merkaturatzea, agroekologia, elikadura burujabetza. Nielenyko esperientzian parte hartu zuen jendeak Erresuma Batua itzultzean elikadura burujabetzaren inguruko topaketa antolatu zuen. Eta han erabaki zuten elikadura burujabetza lantzen zuten ekoizleen erakunde bat sortzea, hori izan zen LWA-n sorrera.

Gaur egun koordinazio taldeak 12 kide ditu, urteroko asanblada orokorrean aukeratzen dira eta gehienez hiru urtez egon daitezke koordinazioan. Orain arte hilabetero bilera egiten zuten baina orain aldatu nahi dute, hiru hilabetetan behin asteburuko bilera egin; uste dute horrela gaiak era sakonean aztertzeko aukera gehiago dutela. Hala ere, sei asterik behin, gaika edo sektoreka batuko liritezke.

Zergatik sortu zen LWA? Hutsune handia zegoen, baziren nekazarien sindikatuak baina handiei begira zeuden; eta baziren familia-nekazaritzan erakunde baina nahiko nagusiak ziren eta erreleboa behar zuten. Horregatik LWA sortu zenean jende asko bildu zen; lehenengo arrakasta horren ostean, orain beste sektore batzuetara heldu nahi dute.



**b) Simon eta bere behiak.** Ekoizpen txiki eredu. Monkton barruan Simonek hiru behi eta txokor bat ditu. Eskuz jeisten ditu eta komunitatean bertan saltzen du esne gehiena; bertan bizi den jendearen artean gordinik eta hostalerako pasteurizatua. Honek denbora uzten dio politika publikoen azterketa eta proposamen lanetan aritzeko. Adibidez, Berdeen Alderdiak elikadura politiken proposamen integral bat egiteko eskatu dio.

**2. Bilera LWA-eko koordinazioarekin. Dee, Adam eta Jyotirekin.** Politika publikoen proposamenak egiteko prozesuak azaldu zizkiguten. Alde batetik, EB-k gaur egun bizi duen egoera berezia azaldu ziguten. Brexita oso proposamen faxista izanik, neurri batean aukerak zabaltzen ditu; EB-ko estrategia politiko guztiak berriz ere diseinatu behar dira, eta hor aukera egon daiteke nekazal politiken erreforma aurrerakoia egiteko (edo ez). Zentzu horretan, gaur egun duten egoera aztertu zuten eta hori aldatzeko proposamenak egin zituzten.



**Post-Brexitako egiten duten proposamena.** Dokumentu honen eskema eta ideia nagusiak hauek dira:

- Lehen lehenik elikadura burujabetzaren kontzeptua azaltzen dute. Eta elikadura politika batek hartu behar dituen arloak zehazten dituzte: produktiboa, hezkuntza eta osasuna.
- Eskala txikiko nekazaritzak eta agroekologiak herritarrak elikatzeko duen gaitasuna frogatzen dute, horretarako ikerlan bat ere egin dutelarik. Besteak beste, era honetako baserriek duten ekoizpen gaitasuna aztertzen dute eta biztanleri osoa elikatzeko horrelako zenbat baserri beharko liratekeen (Erresuma Batuko) neurtzen saiatu dira.
- Gobernuak arlo honetan inbertitzen duen dirua herritarrak elikadura osasuntsuarekin elikatzeko erabili behar dela defendatzen dute. Elikadura osasuntsurako eskubidea bermatu behar dela.
- Politika publikoen erabateko aldaketa proposatzen dute, laguntzen banaketa beste era batera egin behar dela defendatuz. Haien iritziz, diru-laguntzen banaketak oinarritzat eduki behar dituen irizpideak hauek dira: ingurugugiroa errespetatzea, ikuspegi soziala eta ekonomikoa.
- Gerora arlo diferenteen analisia egiten dute, egoera hobetzeko politika publiko konkretuak proposatuz. Arloak honako hauek dira:

- Nekazari txikien proiektuak bultzatzea.
- Merkaturatze eredu alternatiboak
- Lurra eskura izateko beste antolaketa batzuk lantzea
- Tokian tokikoari lehentasuna ematea
- Ekoizpen prezioak erregulatzea
- Galtzeko zorian dauden sektoreei laguntza berezia eskaintzea
- Laguntzak ha.n arabera banatu beharrean, sortzen den enpleguaren arabera egitea.
- Baratzegintzari extra bat ematea. Erresuma Batuan arlo honetan defizitarioak baitira eta honek elikadura osasuntsuago bat edukitzea berma baitezake.
- Herritarren osasuna bermatzeko helburuarekin egitea diru-banaketa.

Dokumentuan elikadura burujabetzaren eraikuntzan aurrera egiteko proposamen zehatzak azaltzen direnez, beste gizarte mugimendu batzuekin aliantzak eraikitzeo tresna moduan erabiltzen ari dira. Pozik agertu dira azkenaldian bai herritarrak eta baita politikoak ere euren proposamenekiko interesa agertzen hasi direlako.

**Peoples food policy** Elikadura burujabetzaren inguruko bigarren topaketan beste prozesu bat abiatu zuten, guztien nahiak eta beharrak batuko zituen dokumentu baten osaketari ekin zioten. Mugimendu zabal honetan kolektibo handiak zein txikiak daude, maila nazional zein lokalekoak, eta guztien ekarpenak biltzeko prozesu partehartzailea izan zen dokumentu honen oinarria.

Berriz ere, abiapuntua ikerketa bat izan zen, oraingoan elikadurarekin zerikusia duten beste hainbat puntu aztertzea erabaki zuten: erabakitze eskubidea, osasuna, komertzioa... eta horrela banatu dute proposamena; bederatzi gai hartuta, bakoitzean nora heldu nahi duten azaltzen dute; gerora egoera nolakoa den gaur egun eta azkenik heldu nahi duten puntura heltzeko beharrezkoak liratzekoen politika publikoak (taulan politika publiko horien laburpena duzue).

- Eraikuntza eta jendarteratzean erabili dituzten ardatz nagusiak hauek dira:
- Elikadura burujabetza, agroekologia eta elikadura eskubidea oinarritzat dituen

dokumentu batek duen esanahia jasotzen du.

- Beste eragile batzuekin lantzeko oinarri politiko bat izan da.
- Bertan jasotzen diren ideiak orduan burutu zituzten hainbat eztabaida tailerretatik eta nazioartean (Canada, Australia, e.a.) arlo honetan egiten ari den lanaren ikerketatik ateratakoak dira.
- 150 eragile sozialen 500 proposamen jasotzen ditu. Orokorragoetatik hasita zehatzagoetaraino. Ekarpen asko hezkuntza eta osasun arloko adituek egindakoak dira.
- Borroka zabaltzeko ezinbestekoa: hitzaldiak, formakuntza, eskuorriak, prentsa.....agendan mantentzea

Ingalaterrarako elikadura-sistemaren ikuspegi bat: elikadura subirautzan, agroekologian, elikatzeko eskubidean eta justizia sozialean oinarritua.



[www.peoplesfoodpolicy.org](http://www.peoplesfoodpolicy.org)  
[info@peoplesfoodpolicy.co.uk](mailto:info@peoplesfoodpolicy.co.uk)

**Bileran jorratu genuen beste gai bat ere... Garrantzitsua da luraren egoera zein den ulertzea.** Hego mendebaldean orain dela urte batzuk lurra nahiko merkea zen, akreak 2000 libra balio zituen (orain dela 15 urte), orain 12000. Nekazaritzan aritu nahi zuen jendeak lurra erosi zituen, baina gehienbat Londreseko jendeak oporretarako erosi zituen; honek espekulazio handia ekarri zuen.

Londreseko jendeak lurra bere etxe handiekin erosi zituen eta gero sistema diferentean bidez nekazarien eskuetan daude: batzuetan jabeak soldata bat ordaintzen du lurra lantzearen truke; beste batzuetan lur zatiak alokatzen dituzte. Batera edo bestera, etxeak eraiki ahal izatea arazoa da, eta hor dute borroka handia, eraikuntza naturalez edota etxe txikitxoak eraiki ahal izateko.



**c) Five Penny.** Hau Jyotiren lekua da, bertan transformazio kooperatiba bat dago. Eraikin batean (eraikuntza naturalez eginda, energi berriztagarriaz elikatua) gela diferenteak dituzte k prestatzeko. Heldu ginenean zuku eta sagardoa egiten ari ziren gela batean (berdinean mermeladak egiten dituzte). Beste batean gaztak, beste batean haragia, hotzgailu gela, beste batean sukaldatu eta ofizina ere bertan dute. Dena legalki eta osasun zerbitzuen kontrolpean. Sozioek lekua erabiltzearen ordaintzen dute, eta hasiera batean, eraikuntzarako, subentzio bat jaso zuten.

Zalantza barik lege berdinen interpretazio diferenteak egin daitezke.

Salmenta arduradun bat ere badute, komisioko bat hartzen duena, baina sistema hori aldatu nahi dute ez duelako soldata baterako beste irabazten.

Gure kide baten hausnarketa: *“Atentzioa deitzen dit, alde batetik 5 hektarea baina gutxiko produkzioek PAC (NPB euskeraz)eko laguntzarik ez jasotzea; baina bestetik, produktuen eraldatzerako normatiba berezia dute (sagarrak, esnea, berdurak, haragia...). Espazio fisiko berdinean egin dezakete, azpiegitura kostuak gutxituz, eta baldintza bakarra zirkuito laburrean eta 15 mila barruan saltzea da. Horrela errazagoa da proiektu kolaboratiboak gauzatzea, sinergiak sortuz eta komunitatea eraikiz”.*

**d) Trill farm.** Lehen esan bezala, jendea lurrera heltzen da bide diferenteetatik. Kasu honetan, Londresen negozio organikoa zeukan emakume aberats batek 50hektarea inguruko lekua erosi zuen eta bertan proiektu diferenteak martxan jarri dira; berak alokairua kobratzen die: sukaldea, sendabelarrak, aroztegia, ortua, animaliak...

Ortuko jendearekin egon ginen gehienbat, pertsona pare bat daude lanean eta gero boluntarioak dituzte. Espazio zabala da negutegi askorekin. Hemen, bisitatu ditugun leku gehienetan bezala, beraien “izar produktua” entsalada da; letxuga, atxikoria, rukula, espinaka... barietate ugari dituzte eta hostoz hosto batzen dituzte, poltsetan nahastu eta hori saltzen dute, 11 libra kilo!



**3. Bilera formazio programen inguruan.** Trill Farmeko Ritak agroekologi programa bati buruz hitz egin zigun, PCaC<sup>4</sup> antzekoa da; ikasten ari zen jendea, praktikatzen hasi berri... elkarrekin eztabaidatzeko eta ikasteko batu ziren. Zerbait konkretua behar dutenean

horretaz dakien eta prest dagoen nekazaria topatzen dute eta bisita egiten diote. Ikasketa prozesua izatetik elkartasun sarea izatera pasatu dela dio. Inghaterran ez dago baratze gintza ekologikoaren hezkuntza arauturik.

Trill farm formakuntzarako toki bat da, baina Inghuruko baserrietan ere, esperientziak eta jakintzak trukatzeko dituzte.

**Haziak zaintzeko kooperatiba.** Kooperatiba hau Inghaterrako hego-mendebaldeko ekoizleek osatzen dute eta euren egitekoa haziak eta haziak gordetzeko ofizioa berreskuratzea da. Euren helburu estrategikoa, haziak gordetzeko zentroak beste toki batzuetan ere sortzea da.

Bestetik Dan, LWAKo kideak, **LandBase** programari buruz hitz egin zigen. Agroekologia programa da eta asmoa da bertara hurbiltzea agroekologiarantza mugitu nahi diren nekazariak, hasi berriak direnak, eta hobby modura dutenak ere. Kurtso intentsiboak egiten dituzte.

**e) Sims Hill Shared Harvest in Feed Bristol.** Bristol hiriko periferian dagoen espazioa da hau, berez udaletxearena, fundazio batek epe luzerako alokairua lortu du (animali basatien defentsan aritzen dena) eta honek proiektu diferenteei alokatzen die. Proiektu desberdin asko batzen ditu: txanpinoi hazkuntza, sendabelarrak, permakultura ikastaroak, basa-landareen biberoa, hazien mintegi kolektiboa, CSA hornitzeko baratza e.a. Eskolekin eta zailtasun funtzionalak dituzten pertsonekin lan egiten du. Finantziarioa publikoa eta pribatua da eta lan bolondres asko.

Guk bisitatu genuena ortugintza proiektu handiena da. Saski sistemaren bidez saltzen dute produkzioa (CSA, Community Supported Agriculture, komunitateak babestutako nekazaritza<sup>5</sup>). Feed Bristol barruko lur zatiaz gain, badute ere udaletxeari alokatu dioten beste espazio bat, autopista alboan. Antza zonalde horretan lehen elikadura ekoizten zen, orain ez.

Famili bateko lurrek eta unibertsitateko lurrek mugatzen dute beraien lekua eta arduratuta daude espekulazioa laister helduko omen delako zonalde horretara.

100 pertsoneri ematen die jateko eta bi pertsona ari dira lanean (3 egunez bat, 4 egunez beste bat) eta bolondresen laguntza dute. Makinaria crowdfunding bidez erosi dute. Beraien bazkideak langile jendea da batez ere. Udaran jende dirudunari entsaladak saltzen dizkie eta hortik ateratzen dute etekina, bestela ez.



**CSA martxan jartzeko prozesua.** Ekoizten hasi nahi zuten bi pertsonen eman zioten hasiera. Ondoren kontsumitzaileak bilatzeri ekin zioten eta lurra denen artean bilatu zuten. Bertako arduraduna den Mirianek beste kasu batzutan prozesua alderantzizkoa izaten dela dio, hau da, abiapuntua kontsumitzaileak izaten direla. Erabakiak asanblea bidez hartzen dituzte.

CSAren hiru hankak: ekoizleak, kontsumitzaileak eta bolondresak. Kontsumitzaileak oso perfil desberdinekoak dira. 1/3 oso jende konprometitua (kontabilitatea eramaten, komunikazioan, makinaria konpontzen, e.a. laguntzen duena) eta beste 2/3 saskia jasotzera mugatzen dena. Produktoreak dio, bolondresen laguntzarik gabe nekez

**5CSA NETWORK.** "Komunitatean oinarria duen nekazaritza" etxalde sare bat da; kontsumo taldeekin egiten dute lan eta balore eta ardatz komunak dituzte. Etxalde hauek eredu izan nahi dute; berdintasun soziala, nutrizionala eta ingurumenekikoa landu nahi dute.

Elikadura, erregai eta zuntzak ekoizten dituzte eta ardurak, arriskuak eta etekinak komunitatearekin partekatzen dituzte; guzti hau elkar konfiantzan oinarrituta. Arduren banaketa era ezberdinetan ematen da: jabetza, ekoizpen gastuak, inbertsioa edo lanekua partekatu daiteke.

Bere balio nagusiak jendea zaintzea (ekoizleak diru sarrera egokia izanik elikagai osasuntsuak prezio eskuragarrietan izatea), lurra zaintzea (eredu ekologikoak) eta bidezko banaketa dira.

<https://communitysupportedagriculture.org.uk>

funtzionatuko lukeela proiektuak. Saskiaren banaketa astean behin egiten dute puntu jakinetan. Eta hilero kuota finko bat ordaintzen du hartzaile bakoitzak.

CSA honi buruzko xehetasun batzuk:

- Kontsumitzaileei 'parte-hartzaileak' deitzen diete
- Taldearen kudeaketa denon artean egiten dute
- Udan kreditu txartel bat jartzen dute martxan, udan zehar poltsa hartzen ez duenak aukera dauka hartu ez duen poltsa horren balioagatik beste garai batean barazkiak hartzeko.

LWAeko Dee-k bere CSArri buru hitz egin zigun. Honek ere baratza lantzen du eta bere salmenta honela bideratzen du: Udan %30 CSA eta %70 jatetxeak eta kafeak (turisten etorrera aprobetxatzen dute) eta negurako saskitan sartzeko enbotatu egiten du. Eta neguan portzentaiak alderantziz dira.

Oporretan, saski hartzaileak berdin ordaintzen du baina urteko egun berezietan extra bat jasotzen du, konpentsatzeko.

**4. Herbalist without borders.** Bilera hau oso hunkigarria eta polita izan zen, politikoki asko ikasteaz gain, guztiok sentsazio gozoarekin irten ginen. Bi neska hauek feminismotik eta ekologismotik datoz, momentu batean sendabelarren inguruan ikasten hasi ziren eta karrera egin dute; biak dira mediku naturistak edo hemen kuranderak deituko genituzkenak.

Osasuna era holistikoan hartuta, gaixotasunen sintomei begiratzeaz gain iturriari begiratzen diote. Zentzu horretan, elikadura, kutsadura, pobrezia, estresa... dira beraien ikergaiak. Beraien osasunari buruzko ikuspegi osatuagoa honetatik, medikuntza ofizialarekiko autonomia lantzen dute. Ikastaroak egiten dituzte jendea ber-hezi, landareen ezagutza zabaldu eta pertsonak arlo honetan autonomoak izateko.

Mundu honetan hasi zirenean jabetu ziren heriotza eragiten zuten arrazoen artean medikuntza ofiziala bera laugarren postuan zegoela. Medikuntza eta osasuna beste era batera lantzeko beharra zuten. Medikuntza naturalaren irakurketa politiko bat egiten dute, medikuntza alternatiboa kontextu zabalago baten kokatuz. Gaixotasuna/osasuna gizarte arazotzat dute. Pertsona bat gaixotzen denean inguruarekin eta kontextu jakin batekin lotu behar dela diote, erantzukizun kolektiboaz ari dira.

Momentu honetan Bristolera heltzen diren errefuxiatuekin egiten dute lan; astean behin badoaz biltzen diren puntuetara eta kontsulta egiteaz gain, formazioa egiten dute haiekin. Helburua osasun burujabetza da, beraz, jatorrizko herrialdeetako belarretaz eta hemen daudenetaz hitz egiten dute. Proiektu hau gauzatzeko boluntarioak dituzte; haiekin tarteka badoaz belarrak batzera eta sikatzen ipintzen dituzte; eta tarteka sukaldatu egiten dituzte eta ukenduak edo bestelakoak egin.

Urtean behin Herbal Radical Gathering ospatzen dute, bertan osasungintzaren alderdi politikoak lantzen dituzte (praktikoak ere).



## 5. Bristol Food Policy Council eta Food Producers Network.

Nondik dator **Bristol Food Policy Council**<sup>7</sup>? 2009an ekoizpena eta banaketa batzen zituen elikadura sare bat sortu zuten. Udala inplikarazi nahi zuten baina ez zuten lortu. Udalak ez bazuen erantzun ere, lan talde bat sortzea lortu zuten eta honek elikadura arloan jarraitu beharreko praktika egokien 10 puntuko gida bat atera zuen, eskola jantokiei zuzendua.

Elikadura sareak txosten-ikerketak bat egin zuten, sanitateko agentzia batek ikuskatua. Helburua Bristoleko elikadura katea ikertzea zen eta kateko eslaboi bakoitza aztertu zuten: ekoizleak, banaketa, komertzio maiorista, komertzio minorista, hondakinak. Bristoleko elikadura katearen ahuldadeak eta indarguneak ateratzea zuten helburua.

Ikerketatik ateratako ondorio nagusia beldurgarria egin zitzairen: Erresuma Batuko edozein tokitan baino supermerkatu handi gehiago dago Bristolen. Horrek dituen ondorioekin.

Kontseilua eratzeak elikadura onaren inguruan gaia lantzen duten eragile/elkarte ezberdinen arteko aliantza sortzea ekarri du. Guztiak aterpetzen dituen aterki moduko bat da. Hala ere, botere publikoetan eragitea zaila da, eta orain ere gehiago, azkenaldian politika publikoetan murrizketa handiak gertatu direlako.

Kontseiluaren bidez lantzen diren zenbait lan lerro:

- Hirigintzako plangintzetan nekazal lurak nekazaritzarako babesten saiatzen dira
- Eraginkorrak dira osasun publikoari dagozkion gaietan. Azukrearen kontsumoaren inguruan jendea hezitzeke gida ateratzerakoan, esaterako.

Beraien hurrengo pausoa aliantza zabaltzea da, “good food” edo “elikadura ona”ren kontzeptua hartuz.



<sup>7</sup> Elikadura Politikorako Kontseiluak (FPC). Kontseilu hauetan elikadurarekin lotutako sektoreak biltzen dira, elikadura sistemaren funtzionamendua aztertzen dute eta hobetzeko proposamenak egiten dituzte. Era askotakoak daude, gehienetan udalerrri bateko gobernuak edota bertako kolektibo sozial batek eskatuta biltzen da.

Ekarri dituzten onurak: funtzionario eta herritarrak politika publikoetan hezitu dituzte, programen arteko koordinazioa hobetu dute, programa berriak jarri dituzte martxan. Adibide moduan, bertako elikadura baliabideak zabaltzeko kartografiak egin dituzte, dendak eta baserriak konektatu dituzte; agentzia publikoak bertakoa erosteko konpromezuak lortu dituzte; merkatu lokalak; baratza komunitarioak...

Elikadura sistemako elementu diferenteak elkartzen ditu: produkzioa, banaketa, saltzaile txikiak, restauranteak, kontsumoa, zabor bilketa... eta helburua sistema sostengarri eta resilienteagoa sortzea da.

Bristol Food Policy Council, helburua Bristoleko biztanle eta bisitariak Good Food (Janari Ona) eskuratzeko bermea lortzea da. Kontseiluarentzat janari ona bizitza kalitateko beharrezkoa da. Eta definitzerakoan bada zerbait goxoa, osasuntsua eta eskuragarria; gainera onuragarria izan behar du naturarentzat, langileentzat, bertako enpresentzat eta animalientzat.

<http://bristolfoodpolicycouncil.org>

Londreseko Food Policy Council-ren helburua komunitatearen ardurak koordinatzea da, bertako elikadura sistema eztabaidatzeko gunea sortuz. Kontseiluari esker harremanak sortu eta sendotu daitezke, gobernuak, erakunde komunitarioak eta sektore pribatua elkarlanean ipiniz. Heziketa lanak ere burutzen ditu, publikoak zein legegileak bertako elikadura sistematan hezituz.

**Food Producers Network<sup>8</sup>, Bristoleko elikagaien elkarte.** Partaideak ekoizleak, banatzaileak eta komertzioak dira. Proiektzio publikoa duen kooperatiba eredu jarraitzen dute. Duela hiru urte sortu zuten eta guztira 135 kide elkartzen ditu, horietatik 35 ekoizle. Dituzten lan ildoak:

- Lurra lortzeko bitartekaritza. Oso garestia da eta zailtasun handiak daude. Elkarteak lurren jabetza eta lurra landu nahi duenaren arteko bitartekaritza lana egiten du.
- Gaitasunetan trebatzeko formakuntza (produktioarekin, kontabilitatearekin, finantziarioarekin zerikusia dutenak). Jendeari kurtsoak emateko aukera eskaintzen die. Elkarteak komunikazio eta marketing zerbitzua eskaintzen du.
- Merkatuetarako irisgarritasuna
  - Ekoizleei zuzendutako merkatuen gida
  - Merkatuetara iristeko formakuntza
  - Ekoizle eta eroslearen (jaketxe, komertzio,...) arteko zubi-lana egiten dute
  - Elkartasun sareak sortzen dituzte, ekoizleek eta herritarrek elkar laguntzeko. Elkarteak komunikazioaz arduratzen da.

\* **Erronka nagusia** finantziarioa lortzea da; lan gehiena bolondresa da, pertsona bakarra daukate liberatuta ( eta soilik astean egun batez). Orain arte elkarteko kideen kuotarekin finantzatu izan dira.

\* Sortzen diren **kontraesanak**... ekoizle eta jabetxeen arteko harremanean adibidez,
 

- Jabetxeek produktuak poliki poliki banatzea nahi dute eta maioristen prezioetan.
- Ekoizleek maiztasun txikiagoarekin banatzea nahi dute eta prezio justuago batean.

\* **Manchesterreko esperientzia** kontatu ziguten, zazpi ekoizleek osaturiko kooperatiba. Prezioa ekoizleek jartzen dute. Bezero nagusia Manchesterreko unibertsitatea da eta etxez etxe egiten duten barazki banaketarekin osatzen dute. Une honetan proiektua ekonomikoki jasangarria da.

\* **Hezkuntza sistemari buruz.** Aurreko gobernuak elikaduraren gaia kurrikulumean sartu zuen, oraino ez. Eskolek ez omen daukate dirurik eta ahal dutena egiten omen dute. Hala ere, aitortu dute Bristoleko elikadura kontseilua sortu zenetik elikaduraren gaia agendan egotea lortu dutela (aldaketa politikoen gaineratik). Gaiarekin zerikusia duten ekimen orok kontseiluan du euskarria.

**f) Kebele Anarchist Community Centre.** Hemen afaldu genuen, 96an okupatutako eraikina da, gerora erosi zuten, etxeen kooperatiba izan da eta orain berriro zentru soziala.

**g) Dagenham Farm, Growing Communities<sup>9</sup>.** Growing Communities Londresen bertan, hirian, kokatzen den ortugintza proiektua da. Negutegiak eta ekoizpena dute eta CSAren bidez saltzeaz gain, jabetxeetan ere saltzen dute, metro geltokian salmenta postu bat dute eta larunbatetan bertako produktore organikoek merkatua antolatzen dute. Inguruko ekoizleekin harremanetan daude eta euren produktuak banatzen dituzte, saskiak egiteko leku bat dute, astero 1300 saski prestatzen dituzte.

Londreseko zonalde oso marginalizatuetan egiten dute lana eta proiektuak bi hanka dauzka; alde batetik ekoizpena, eta bestetik komunitatearekin lan egitea. Beraz, bertako jendea lanera gonbidatzen dute, sukaldaritza ikastaroak dituzte... oso garrantzitsua da adibidez metroan saltzea, "elikadura basamortu" izeneko zonaldean daudelako; hau da, ez

<sup>8</sup>**BRISTOL FOOD NETWORK.** Talde honek Bristol hiri sustengarri batean bihurtzeko saiakeran dauden pertsonak, proiektu komunitarioak, erakundeak eta negozioak konektatu, informatu eta babestu egiten ditu. Bere helburuak, "Bristolentzat Janari Ona" planetik atera ditu, besteak beste: jendeak elikagaiak ekoiztu eta bertako-sasoiko eta organikoki elikatu dadila; bertako merkataritzak txikian erosi dezaten; lurra elikagai ekoizpenerako erabili daitezkeen edota konpostatu dezaten.

<sup>9</sup> growingcommunities.org

dago janari freskoa non erosi.

Oso aktiboak dira CFGN-Community Food Growers Network-en.

Egiten duten lan komunitario horrengatik dirua jasotzen dute (udaletxea, fundazioak...) baina lortu dute ekoizpena bera errentagarria izatea.



**h) Organiclea<sup>10</sup>**. Londres barruan dagoen beste ortugintza proiektua da... eta hori baino askoz gehiago. Honek ere hanka biak dauzka, batetik, ekoizpena, 500 saski egiten dituzte astean; eta bestetik heziketa eta komunitate marginalizatuekin lan egitea. Beraien hasiera auzo pobreetan jendearekin batera ekoizten hasia izan zen. Gerora orain duten leku handia lortu zuten (12akre), baina auzoan ortutxoak mantentzen dituzte. Ortu hauek blokeetako jardinetan edota eskoletan daude eta jendea proiektura bereganatzeko erabiltzen dituzte.

Boluntario programa nahiko konplikatuak dute eta baita formakuntza programa ere. Bertara zerbitzu sozialetatik heltzen da jendea, lehenengo ikastaro bat, gero luzeago bat eta bertan praktika ordainduak egiteko aukera ere. Esaten dute prozesu osoan egon diren gehienak ortugintzan ari direla, batzuk hirian eta beste batzuk landa eremura mugitu dira. Boluntario programa luzeetan dauden gehienak ere, lana eskuratu dute elikadura sektorean.

**6. Londreseko politika publikoei buruzko bilera.** Solaskideak: **Dee**, London Food Board. Ekoizpenarekin, hezkuntzarekin eta komunitatearen beharrekiko zerikusia duten programak lantzen dituzte. **Kemy**, Eagles solutions. Konponbide ekologikoak eta eskoletan elikaduraren ikuspegi holistikoa lantzen duen erakundea. **Vichy**, Sustain.

<sup>10</sup>**ORGANICLEA**, A workers' cooperative growing food on London's edge in the Lea Valley/ Lea Valley Londreseko kanpoaldean elikagaiak ekoizten dituen langile kooperatiba/ Una cooperativa de trabajadores que cultiva alimentos en la periferia de Londres en el Lea Valley.

*"Bertako elikagaiak eta landareak hazten eta banatzen ditugu, eta beste batzuk berdina egin dezaten lagundu eta bultzatzen ditugu. Langileen kooperatibarekin pertsonak jendarte justu eta iraunkorrako baten alde lan egiteko elkartzen ditugu"*

Kooperatiba honek sozialki eta ingurugiroarekiko bidezkoa den elikagai sistema baten alde egiten du lan. Garrantzitsua da produkzio eta banaketa bideak pertsonen esku egotea, eta ez merkatu edo korporazioen esku; lurraren jabetza, haziak eta ura honen barne kokatzen dute.

Beste puntu garrantzitsu bat ekoizleentzat diru sarrera bidezkoa lortzea da; eta era berean komunitateen eskubideak defendatzea, bereziki ekologikoki arrazionalak eta sostengarriak diren teknikekin ekoiztu diren elikagai osasuntsu eta nutritiboak jateko eskubidea. Elikagai sistema hau justizia sozial testuinguru batean ulertzen dute.

Elikagaiak ahalik eta gertuen kontsumitu behar direla uste dute, eta produktore, saltzaile eta kontsumitzaileen arteko katea ahalik eta laburrena izan behar dela sinesten dute.

Gainera, gaur eguneko haragi eta animalia produktuen kontsumo tasak handiegia direla uste dute, bai lurraren zein pertsonen osasunari begira zein animalien eskubide edota ongizateari begira. Elikadura sistema bidezko eta sostengarri horretan dietaren oinarria begetalak izan behar dute.

Kooperatiba bat dira berdintasunean eta kooperazioan oinarritzen den mundua nahi dutelako, non jendeak bere bizitzaren kontrola duen. Zentzu horretan, lanaren gaineko kontrol kolektiboa hartzea hasiera izan daiteke. Helburua beraz, kanpoko egitura explotadoreekiko dependentzia gutxitzea eta bidegabekeria salatzeko oinarri segurua eraikitzea litzateke.

Bereziki lurraren banaketa eta komertzializazioa lantzen dituzte eta kasu bietan proposamen eta esperientzia propioak dituzte. Gainera, formazio politikorako zentrua ere badira, bertan agroekologia eta salmenta ikasten dira; eskolarekin bazterketa sozialaren kontrako lana egiten ari dira.

<https://www.organiclea.org.uk>

Ekoizleak eta gainerako elkarten artean aliantzak sortzen dituen koordinadora.

**London Board:** Maila lokalean egiten dute lana; politikak auzoetatik eta zonalde marginalizatuetatik proposatuz. Deek adibidez Granville Community Kitchen<sup>11</sup>-eko partaidea da. Orain kontaktua dute alkate eta udaletxearekin. Talde txiki eta herri mugimenduek osatutako plataforma da, politika publikorako proposamenak lantzeko (hezkuntza, osasuna, elikadura, landare...guztia elikadurarekin lotuta). Oinarria: elikadura burujabetza. Udaletxearekiko aholkuritza egiten dute eta komunitatearekin lanketa: sukaldaritza, erein,... Elikadura burujabetzan beste kontzeptu batzuk sartu dituzte; maila/klasea eta etnia lantzen dute, horrela eztabaida handituz eta borroka subjektuak zabalduz. Euren helburua: komunitatearen benetazko beharrei politika publikoen bitartez erantzuna ematea.

**Eagles Solutions:** Kemi eskolekin lan egiten duen aholkularia da (enpresari partikularra). Saiatzen da elikadura ez bakarrik jateko zerbait bezala erakusten, baizik hezkuntza prozesuaren baitan dagoen zerbait bezala. Eskoletan bertako eta hurbileko ekoizleen elikagaiak sartzeko lan egiten du, multinazionaletatik urrunduz. Elikadura curriculum barruan sar dadin sukaldeko langileekin lan egiten du, eskoletarako irtenbide ekologikoak eta holistikoak planteatzen ditu. *“Administrazioek prezioari ematen diote lehentasuna”*. Londeresekeo kasuan enpresa batzuk 25 urterako kontratazioa dute, honekin apurto eta autogestioa bultzatu nahi dute. Beraiek ardatzak honako hauek dira:

- Elikadura hezkuntza prozesuan sartzeko lan egiten du.
- Eskolei Londoneko ekoizleak lortzen laguntzen die
- Eskolei gaiaren inguruko aholkularitza juridikoa eskaintzen die

*Eskola publikoekin* lan egiten dute. Gobernuak eskolei aurrekontu bat ematen die eta hauek erabaki dezakete. Gehienek udaletxeek proposatzen duten sistema jarraitzen dute, baina badira ausardiaz jokatzeko duten batzuk ere. Elikadura osasuntsuago baten alde egiterako orduan eskolak motore izan dira.

**Sustain:** Elikadura politikak aldatzeko maila nazionalerako proposamena du, baina Londres mailan ere, urtero ikerketa egiten dute ikusteko auzo bakoitzak zertan aurreratu edo atzeratu duen janari politikei dagokionez. Nazio mailan lan egiten duten eragile desberdinek (enpresa txikiak, baserritarrak...) osatutako elkarteak da. Kanpaina zehatzak jarri dituzte martxan: arraina eta arrantza, pobrezia, fruta eta barazkia... Kaleko eta jaialdietako janari saltzaileentzat gida bezala liburuxka bat argitaratu dute. Ospitaleekin ere lan egiten dute. Baserrien kopurua handitzearen garrantzia onartu eta horren aldeko kanpainak egiten dituzte.

*Nekazaritza politiken inguruan 2020rako* (Brexit) proposamen zerrenda bat egin dute. Politika berrien helburua izan beharko litzateke: ona izatea lurrarentzat, ekoizleentzat, animalien ongizatearentzat, pertsonen osasunarentzat, enplegu sortzaile izatea (ekoizle kopurua handituz, basoan lanpostuak sortuz)



<sup>11</sup> granvillecommunitykitchen.wordpress.com

**7. CFGN<sup>12</sup>, Londreseko proiektu produktiboak biltzen dituen sarea;** politikoki intzidentzia izaten saiatzen dira. Behetik gora doan mugimendua da, gero eta indar gehiago eta auzo gehiagotan daude. Batzutan sukaldeak dira, edo ortuak... Batzutan udaletxeari alokatu, beste batzuetan okupatu... Wolves Line<sup>13</sup>-koan egon ginen, apirilean okupatu zuten.

Udazkeneko jaialdia zen eta hitz egiteko eskatu ziguten, Euskal Herrian elikadura eta nekazaritzan bizi dugun egoera azaldu genuen.

---

**12CFGN. Community Food Growers Network.** Londresen dagoen Komunitateko Elikagai Ekoizleen Sarearen helburuak elikagaiak ekoiztea, lurra berriz ere komunitatearen esku jartzea eta beste batzuri elikagaiak era osasuntsu eta sostengarrian ekoizteko behar duten babes ematea da. Ekoizleek beraiek zuzentzen duten eta Londresen elikagaien ekoizpenerako kanpaina egiten duen talde bakarra da. 2010ean hasi ziren eta orduztik kanporatze arriskua izan dituzten kideak lagundu dituzte, dokumentuen sorreran parte hartu dute (Londreseko Alkatetzan aurkeztuatako "Londreserako elikagai iraunkor sistema baterantz") eta hiri-nazional-nazioarte mailan elikadura justiziaren aldeko ekimenetan hartu dute parte.

Helburua elikadura ekimen komunitarioen handitzea da; hau lortzeko heziketa, sentsibilizazioa, auzolana, kanpainak eta ekintza zuzena erabiltzen dituzte; bai maila lokalean zein nazional edo nazioartekoan.

Elikagaien ekoizpena aukera moduan ikusten dute: komunitatearen garapena eta kohesio sozialerako; osasun fisiko zein mentala hobetzeko (ariketa fisikoa, aire freskoa, dieta orekatua eta naturarekin kontaktua); pertsonen arteko eta naturarekiko harremana berritzeko; autosufizientzia pertsonala zein komunitarioa indartzeko.

<https://www.cfgn.org.uk/>

<sup>13</sup> <https://wolveslane.wordpress.com/>

## 2. POLITIKA PUBLIKOEI BURUZKO DOKUMENTUAK:

### *Maila nazionalan:*

Peoples Food Policy (Elikadura burujabetza mugimenduaren proposamena)

<https://www.peoplesfoodpolicy.org/>

Beyond 2020, New Farm Policy (Sustainek egindako proposamena)

[https://www.sustainweb.org/publications/beyond\\_2020\\_new\\_farm\\_policy/](https://www.sustainweb.org/publications/beyond_2020_new_farm_policy/)

After Brexit... (LWA proposamena)

<https://drive.google.com/file/d/0B6eRd6MaabyucmdySjBLaTRScjQ/view>

### *Maila lokalean London*

Good Food For London (urtero ateratzen duten ikerketa txostena, Sustain)

<https://www.sustainweb.org/londonfoodlink/goodfoodforlondon/>

London Food Policy (London Food Boroughri aurkeztutako proposamena)

<https://justspacelondon.files.wordpress.com/2013/09/just-space-a4-community-led-london-plan.pdf>

<https://www.cfgn.org.uk/wp-content/uploads/2017/02/ResilientLondonFood.pdf>

### *Maila lokalean Bristol*

Ikerketa plana egin aurretik

<http://bristolfoodpolicycouncil.org/wp-content/uploads/2012/10/Who-Feeds-Bristol-report.pdf>

Good Food

<http://bristolfoodpolicycouncil.org/wp-content/uploads/2016/02/food-action-plan-overview-19-2.pdf>

### *Sektore konkretuetan*

Hospitaletakoa (Sustain)

[https://www.sustainweb.org/publications/taking\\_the\\_pulse/](https://www.sustainweb.org/publications/taking_the_pulse/)

Jantokietan

Food for life

[https://www.foodforlife.org.uk/~/\\_media/files/supporting%20docs/english-curriculum-resources---sample.pdf](https://www.foodforlife.org.uk/~/_media/files/supporting%20docs/english-curriculum-resources---sample.pdf)