

ACTA DEL TALLER DEL FORO DE AGENDA 21 DE LEGAZPI

Celebrado el 14 de junio de 2018, de 18:30 a 20:00 horas, en el Salón de Plenos de Legazpi



bertatik bertara

Productos del caserío y consumo local

- ¿Por qué y para qué?
- ¿En qué se está trabajando en Legazpi?
- Desde la mirada de los/as consumidores/as, ¿en qué más podríamos avanzar?

0_ PRESENTACIÓN E ÍNDICE

El último taller del Foro de Agenda 21 antes del verano hemos querido dedicarlo al proyecto Bertatik Bertara.

Se trata de un proyecto que lleva desarrollándose en Urola Garaia desde el año 2013, con el fin de promover el consumo local de los productos del caserío que se producen en la zona.

Para compartir con el Foro algunas claves del proyecto y conversar sobre qué más se podría incorporar desde la perspectiva de consumidores/as de Legazpi, hoy nos ha acompañado Josune Makaia, coordinadora del proyecto de UGGASA, Agencia de Desarrollo Comarcal de Urola Garaia.

El relato de todo ello a continuación, siguiendo este esquema:

- 1_ Personas participantes
- 2_ Tema de hoy: bertatik bertara
- 3_ Notas y avisos
- 4_ Agradecimiento y cierre

1_PERSONAS PARTICIPANTES

12 personas han acudido y participado en el taller -9 mujeres y 3 hombres-. Como en años pasados, parece que la participación se resiente en el taller de junio. Algo tendrá que ver la llegada del verano –o “no verano”....-, ¡seguro!

Así que hoy un especial agradecimiento a quienes habéis elegido estar y participar de forma activa. Mila esker zuei, talde!



Vecinos/as:

Mari Cruz Lizarazu – Rosa Makibar – Manuel Fernández (Nagusilan) – Pilar Makibar – Bittor Larraza (Asociación de comerciantes Ilinti) – Unai Martínez (AMPA de Haztegi Ikastola).

Responsables políticos/as y técnicos/as municipales:

Koldobike Olabide (alcaldesa) – Inma Hernández (técnica de industria, comercio, turismo y medio ambiente) – Jone Azpeitia (técnica de agricultura y urbanismo).

Colaboradores/as técnicos/as:

Josune Makaia (técnica de UGGASA y coordinadora del proyecto Bertatik Bertara) - Iciar Montejo y Zorione Aierbe (de Prometea, en la facilitación del taller).

2_TEMA DE HOY: BERTATIK BERTARA

EL GRUPO PARTICIPANTE, ¿QUÉ YA CONOCE DEL PROYECTO?

Como primer paso, hemos querido partir del conocimiento colectivo de las personas participantes en el taller.

Haciendo uso del espacio, en una línea que representa el grado de conocimiento que cada persona tiene para con el proyecto – situamos ninguno en un extremo, y conocimiento profundo en otro-, gráficamente hemos compartido dónde estamos y qué ya sabemos de Bertatik Bertara.



Recogemos las principales ideas de lo que ya conocemos del proyecto:

“

Relacionamos Bertatik Bertara con...

- Alimentación y producción local. Además, me surge la duda de cómo se podría llevar todo esto a un comedor escolar.
- Lo que se produce aquí. De hecho, no quedan muchos productores/as en la zona; tenemos poca producción local. En su mayoría se reúnen en el mercado de los viernes.
- Productos de aquí, que en mi día a día cotidiano los tengo cerca. Al mismo tiempo, me llama la atención y me enfada ver que algunos de los productos que venden en la azoka bajo la etiqueta “de ser de aquí” en realidad no lo son. No me fío de algunas/os caseras/os, sobre todo con la verdura. También relaciono producción local con que algunos productos son más caros.
- Carteles del proyecto y de los “productos Bertatik Bertara” que veo en la carnicería y otros comercios.
- Consumo local de productos locales. Ahora bien: ¿qué significa consumo local? ¿Producido en Legazpi y consumido en Legazpi? O, ampliando un poco el campo, ¿por ejemplo, producido en Euskadi y consumido en Legazpi –y otros municipios de Euskadi-?
- Los/as consumidores/as; y en ese sentido, echo de menos la presencia de gente joven aquí. Ellos/as son quienes también deben hacer una apuesta por los valores de Bertatik Bertara.
- Producción local y de temporada; que debería basarse en una relación de confianza entre productores y consumidores/as.
- Gestos cotidianos, como la compra habitual de productos de los baserris de aquí; por ejemplo, la leche.

... y también con conceptos como:

- Relaciones, redes que se van generando, cultura, biodiversidad, poner en valor los productos propios, consumo consciente, ilusión, comercio tradicional...

”

ALGUNAS CLAVES DEL PROYECTO QUE ENRIQUECEN EL SABER COLECTIVO

Sobre esa base Josune Makaia, coordinadora del proyecto, ha completado algunas claves que definen Bertatik Bertara. Para más detalle se puede consultar también la página web del proyecto, aquí: <http://bertatikbertara.eus>.



bertatik bertara: consumo local de productos locales, gracias al trabajo conjunto de muchos agentes implicados

- Participan y son agentes activos del proyecto:
 - 7 municipios y Ayuntamientos: Ezkio, Gabiria, Itsaso, Legazpi, Ormaiztegi, Urretxu y Zumarraga.
 - 27 productores/as de la zona.
 - Comerciantes y hosteleros.
 - Oficina de Turismo.
 - Consumidores/as: particulares, grupos organizados y comedores.
 - GOIMEN y UGGASA.
- Por el momento el proyecto refuerza la idea de consumir en la comarca lo producido aquí –y no tanto el kilómetro cero-.
- A día de hoy el logotipo que representa Bertatik Bertara no conlleva una certificación de los productos, sino una filosofía y un compromiso por avanzar en este camino.
- En una sociedad y unos modos de vida en transición –con mucha fuerza de la compra online-, el proyecto busca la conexión y confianza con productores/as locales y con el pequeño comercio local.

En cuanto a los pasos que se han dado en Bertatik Bertara desde su inicio en 2013, Josune destaca:

- Se ha analizado **qué se produce y quién**. Y partiendo de ello se está trabajando en poner en contacto diferentes agentes y en ir creando **redes y compromisos compartidos** –de productores/as entre ellos/as, de productores/as con comerciantes y hosteleros, comedores colectivos, etc.-.

- La parte de los comedores escolares está cogiendo fuerza: los centros muestran interés en incorporar cambios –de hecho, por ejemplo, las escuelas pequeñas de Ezkio e Itsaso y Gabiria ya han incorporado productos locales a su menú-, parece que Gobierno Vasco prevé cambios en la renovación de las licitaciones con empresas de catering en 2019...
- Además, se está trabajando mucho la comunicación y sensibilización del proyecto para darlo a conocer e ir generando conciencia en la población. En la misma línea, los centros escolares en el curso 2018-2019 trabajarán el tema de la “cultura agrícola” en Agenda 21 Escolar –aunque nos hemos dado cuenta que los materiales existentes están anticuados y que es necesario trabajar en su actualización-.

SABIENDO TODO ESTO, Y DESDE LA REALIDAD DE LEGAZPI, ¿EN QUÉ MÁS DEBERÍA PONER FOCO BERTATIK BERTARA DE AQUÍ EN ADELANTE?

“ De la conversación del grupo extraemos algunas ideas interesantes:

Relevo generacional:

- En Legazpi, al igual que en otros municipios cercanos, hay tierras que podrían dedicarse a la agricultura y que sin embargo, hoy en día, ya no se utilizan. ¿De qué manera se podrían poner al servicio de agricultores-ganaderos y emprendedores/as que quieran trabajar el sector?

Apertura y cercanía de los baserris:

- Como consumidores/as, tenemos que acercarnos más a los caseríos; y estos también deberían abrirse más. Generar relaciones de confianza.

Explorar las opciones de incorporar productos locales en los comedores escolares:

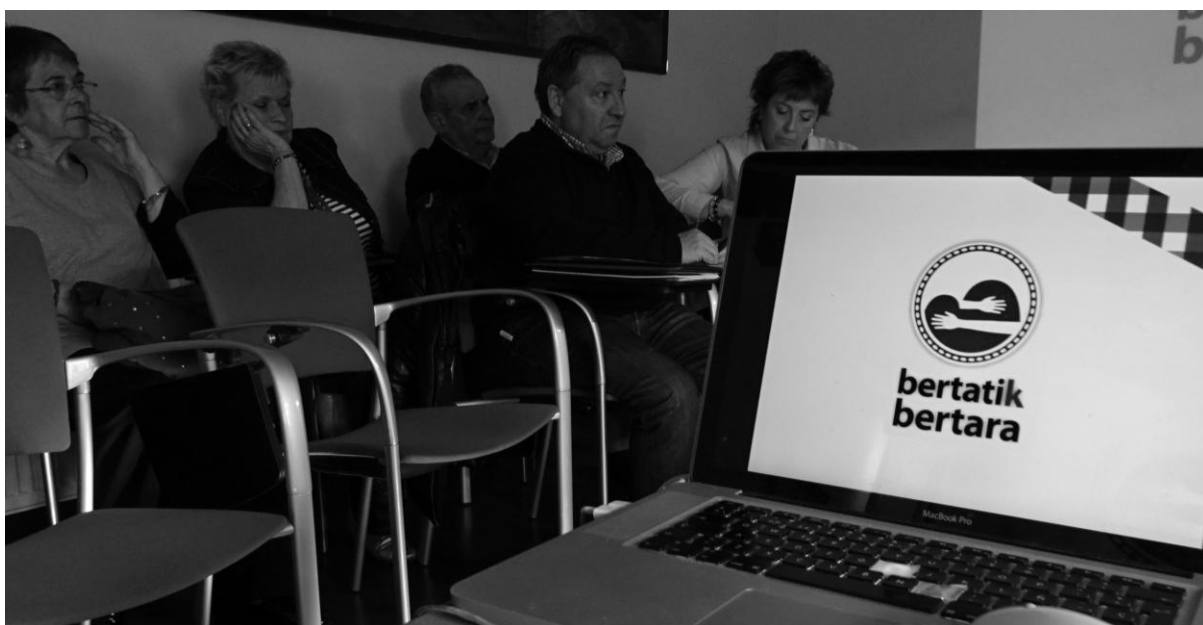
- Josune Makaia responde que están en ello; y que tienen en mente organizar una jornada específica sobre alternativas y otras experiencias que puedan inspirar; será en otoño, abierta a la participación de diferentes agentes implicados.

Trabajar la confianza y el cuidado del producto en la azoka:

- No sabemos cómo, pero hay que hacer frente a la desconfianza y a la picaresca. Y mostrar de forma clara y poner en valor lo qué sí es de aquí y a sus productores/as: VISIBILIZAR.

- Para eso puede ayudar el difundir más qué se produce aquí y cuándo, qué costes lleva asociados (para tomar conciencia del coste real de los productos), etc Hay mucho desconocimiento al respecto; y, al mismo tiempo, también gente interesada en consumir de forma más responsable. Es necesario hacer pedagogía y generar confianza.

Eskerrik asko talde! Esta reflexión sirve para enriquecer el proyecto y sus retos a futuro.



3_NOTAS Y AVISOS

Resumimos en este apartado las notas que Inma Hernández, técnica municipal, ha compartido al inicio de la sesión.

1_ Haztegi ikastola ha renovado su diploma de Escuela Sostenible. Zorionak!

2_ El concurso de fotografía Fokatu Urola Garaia ya tiene ganadores/as.

Se pueden consultar todas las fotografías aquí:

<http://www.legazpi.eus/es/noticias/item/2793-xii-concurso-de-fotografia-fokatu-urola-garaia-ya-puedes-ver-las-fotos>



3_ El Ayuntamiento de Legazpi y la Mancomunidad de Sasieta han diseñado la hoja informativa que facilitará información clave sobre el sistema de recogida de residuos a las personas que lleguen de fuera al Municipio.

Además, en ese diseño se han tenido en cuenta las aportaciones que realizó el Foro en el taller del 19 de abril.

4_ Para celebrar el Día internacional del medio ambiente, este año en Legazpi se ha puesto en marcha una campaña de sensibilización en torno al suelo.



En concreto se difundirán datos relacionados con el suelo; se repartirán semillas de amapolas; y también se han realizado algunos dibujos relacionados -en el camino que va desde Laubide a la plaza- y su objetivo es invitar a la reflexión sobre el tema.

5_ Quien quiera consultar actas de los talleres del Foro de Agenda 21 de Legazpi, este es el link: <http://www.legazpi.eus/es/bizi-2/desarrollo-sostenible/el-foro>

4_AGRADECIMIENTO Y CIERRE

Terminamos con la versión gráfica y visual de la reunión, en forma de mural.



Y con la mejor forma de agradecer y completar el taller: degustando algunos



productos locales.

¡Ha sido un placer! Y con esto, nos despedimos hasta después del verano.

Ordura arte, **primerako uda** pasa dezagula!
Eta **bertako produktuak kontsumituz** bada, askoz hobe.
ESKERRIK ASKO GUZTIO!!