

**Lurraldeko ogi
ekologikoa
denontzat
HoBBea da!**



Nafarroako nekazari ekologikoen elkartea da. Okintzarako zereal eta lekaleen selekzio zein salmenta kolektiboa egiten dugu, hurbileko sareak eta salmenta zuzena lehenetsiz. Agroekologian oinarrituz, bertelako ale eta hazien ekoizpenean ere jarduten dugu taldean.
+ info CAST, FR <https://hazialdeko.eus/>



Nekazari eta herritarren elkartea gara, gizarte autonomo, ekonomiko eta solidarioago baten alde lan egiten duena. Ipar Euskal Herrian laborantza herrikoia eta elikadura ekologikoaren aldeko ekimenak laguntzen ditu. Elkartearen baitan, HAZI sarean lurraldean landutako bioaniztasunarentzat jarduten dugu.
+ info FR <https://hazisarea.fr/>



Gipuzkoako nekazaritza eta abeltzantza ekologikoaren aldeko irabazi asmorik gabeko elkartea gara. Ekoizle, eragile eta herritarrak elkarrekin, hiru hamarkada pasa daramatzagu lanean, animaliak zein ingurumena errespetatuz, komunitatearentzat osasungarriak diren elikagaiak ekoizten dituen eredua sustatuz.
+info CAST, FR www.biolur.eus

AGRO EKO LOGIAK

Batzen Gaitu!

Hazitik ogirako bidean dihardugun nekazari, errotari eta okinak gara. Agroekologiak batzen gaitu, eta elkarlanak eman digun ezagutzaren fruitua duzu esku artean; elikadura sistema osasuntsu, justu eta iraunkorrago baten alde erein dugun alea.

**La agroecología nos une.
L'agroécologie nous unit.**

Zergatik lurraldeko ogi ekologikoa?

Aipatzen dugun ogia ingurumena errespetatzen duen laborantzatik dator, lurrari lotua eta bertako biodibertsitatea bizirik mantentzen duena. Nekazari, errotari eta okinok dugun jakintzari esker, elikadura osasungarria eta nutritiboa eskaintzen zaie herritarrei eta aldi berean tokiko ekonomia babesten da.

¿Por qué el pan ecológico del territorio?

El pan del que hablamos proviene del cultivo respetuoso con el medio ambiente, ligado a la tierra y a la biodiversidad del territorio. Gracias al saber hacer de las personas agricultoras, molineras y panaderas, se ofrece una alimentación saludable y nutritiva a todas las personas y al mismo tiempo, se apoya la economía local.

Pourquoi le pain bio paysan?

Le pain que nous proposons est issu d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité locale. Grâce au savoir-faire des paysans, meuniers et boulangers, il offre une alimentation saine et nourrissante pour toutes et tous, tout en soutenant l'économie locale.

HAZI HERRIKOIAK

**Biodiversidad cultivada.
Semences paysannes.**

"Gure jakintza kulturala berreskuratuz, lurraldeko biodibertsitatea eta aniztasuna zainduz, nekazarien esku dauden eta gure lurraldeari ongi egokitzen diren haziak dira".



NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

**Agricultura ecológica.
Agriculture bio.**

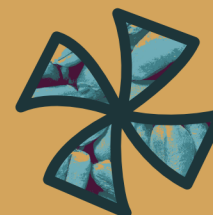
Lurrari eta bizitzari lotutako nekazaritza da gurea, toxikorik gabekoa eta lurraren emankortasuna hobetuz, ingurumenaren eta pertsonen osasuna indartzen duena.



ERROTA ARTISAUA

**Molino artesano.
Meunerie artisanale**

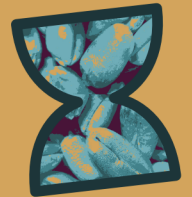
Etxalde berean dugun harrizko errotan, nekazariok zein okinok, ehotzen dugu irina. Jatorrizko alearen nutrizio propietateak mantentzen dituen artisautza lana da.



ORANTZA ETA HARTZIDURA LUZEA

**Masa madre y larga fermentación.
Levain et fermentation longue.**

Orantzatik abiatuz egiten dugu ogia, gehigarri eta legami industrialik gabe. Hartzidura luzeek, ogiaren berezko erritmoa errespetatzen dute eta lurrinak agerian uzteaz gain, digerigarritasuna hobetzen dute. Elikatzen gaituzten ogi osasungarriak dira gureak.



DENONTZAKO OGIA

**Pan para todo el público.
Pain pour tout le monde.**

Kulturarekin errotutako eguneroko elikagaia da ogia eta etxe guztietarako izatea nahi dugu lurraldeko ogi ekologiko hau: eskuragarria, elikagarria eta kalitatezkoa.



Laguntzailea:

