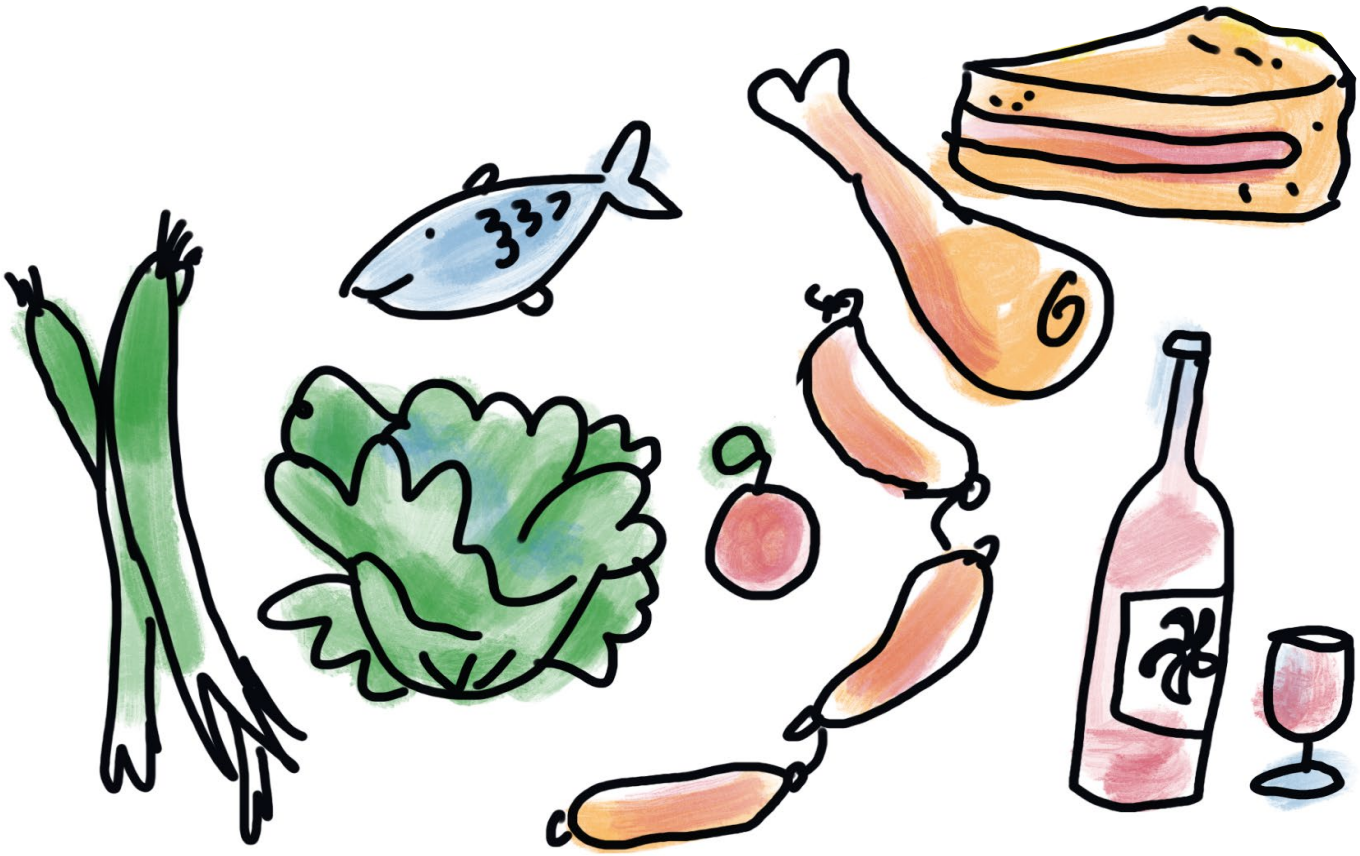
MUGA JAN EDO ELIKATU?
Elikadura mugaldean, tokikoa urrunekoa denean

LA FRONTIÈRE NOURRICIÈRE :
s'éloigner ou se rapprocher pour s'alimenter ?

LAS FRONTERAS DE LA ALIMENTACIÓN:
¿acercarse o alejarse para alimentarse?



Egileak / Auteures / Autoras:
Margot Riem (CDRE-UPPA. Baiona) | **Elena Casiriain** (GAIT-UPV/EHU. Donostia. LISST-CAS-UT2J. Toulouse)

EHU

KREDITUAK / *CRÉDITS* / CRÉDITOS

Egileak / ***Auteures*** / Autoras:
Margot Riem, Elena Casiriain

Edizioa / ***Édition*** / Edición: UPV/EHU, 2026

Marrazkiak / ***Illustrations*** / Ilustraciones: Pernan Goñi

Diseinua eta maketazioa / ***Création graphique et mise en page*** / Diseño y maquetación:
Belen Moreno

Itzulpena / ***Traduction*** / Traducción:
Antton Hariñordoki (euskara), Cristina Maidagan & Claire Mullier (gaztelania)

ISBN: 978-84-1319-825-5

Babesa eta diruztatzea / ***Soutien et financement*** / Apoyo y financiación:

CIP. Biblioteca Universitaria

Muga jan edo elikatu [Recurso electrónico]: elikadura mugaldean, tokikoa urrunekoa denean = La frontière nourricière: s'éloigner ou se rapprocher pour s'alimenter = Las fronteras de la alimentación: ¿acercarse o alejarse para alimentarse? /[editoras] Margot Riem, Elena Casiriain ; [ilustraciones, Pernan Goñi]. – Datos. – [Leioa]: Servicio Editorial de Euskal Herriko Unibertsitatea = Euskal Herriko Unibertsitateko Argitalpen Zerbitzua, [2026]. – 1 recurso en línea: PDF (122 p.)
Modo de acceso: World Wide Web.
Texto en euskara, francés y español.
ISBN: 978-84-1319-825-5

1. Alimentación. 2. Alimentos – Industria y comercio. 3. Fronteras. 4. Soberanía alimentaria. I. Riem, Margot, coed. II. Casiriain, Elena, coed. III. Tít.: La frontière nourricière. IV. Tít.: Las fronteras de la alimentación.

(0.034)612.3

© Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco
Euskal Herriko Unibertsitateko Argitalpen Zerbitzua

ISBN PDF: 978-84-1319-825-5

Muga jan edo elikatu?

Aitzinsolasa 6

Sarrera bi bozetan 9

Elikadura mugaldean. Urriaren 16a Baiona 15

Elikaduraren mugetan. Urriaren 17a Donostia 29

La frontière nourricière

Avant propos 45

Introduction à deux voix 48

Penser l'alimentation à la frontière. Jeudi 16 octobre Bayonne 54

Penser la frontière par l'alimentation. Vendredi 17 octobre Donostia 68

Las fronteras de la alimentación

Prólogo 84

Introducción a dúo 87

La alimentación en la muga. Jueves 16 de Octubre Baiona 93

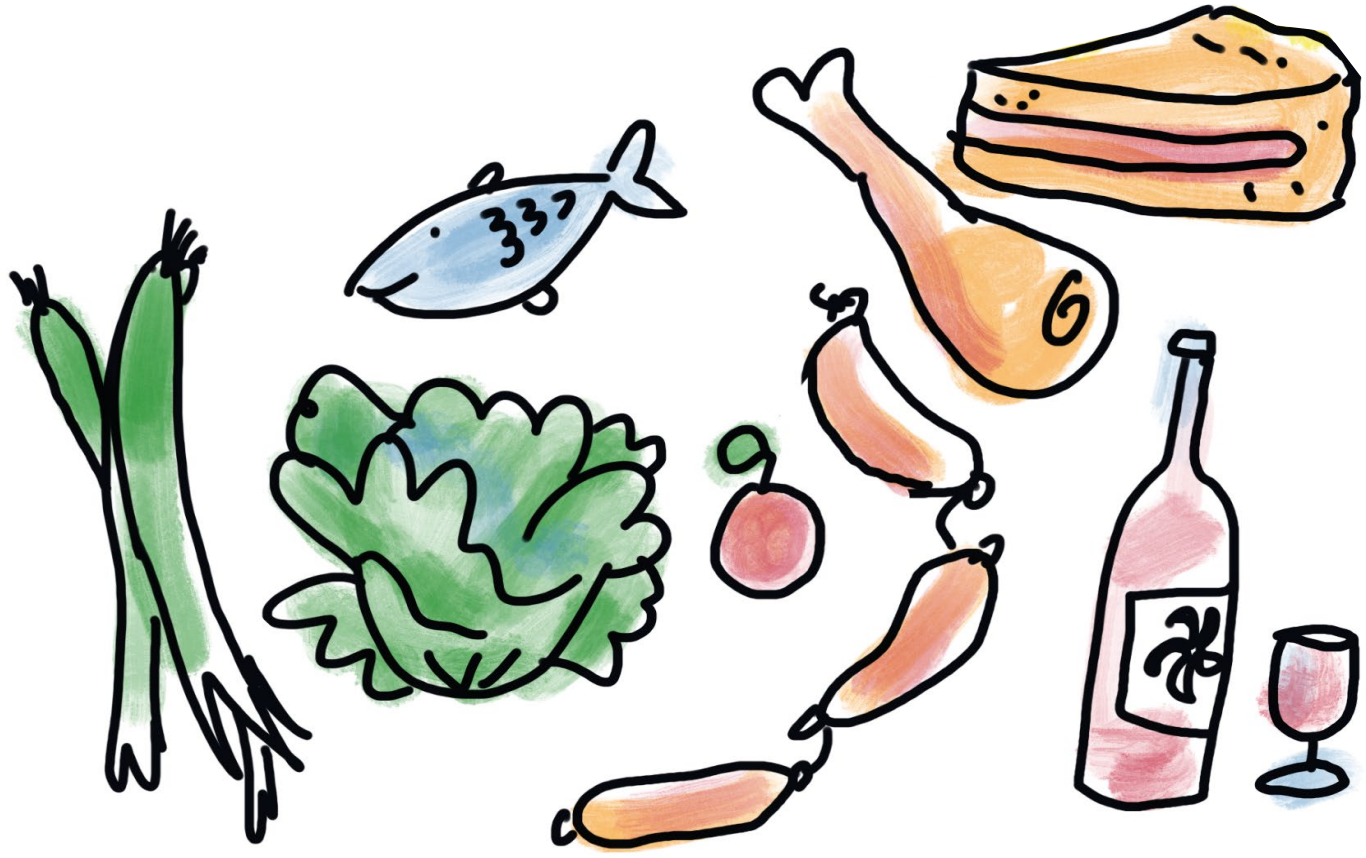
La frontera vista desde la alimentación. Viernes 17 de Octubre Donostia 107

2025 Baiona eta Donostia

MUGA JAN EDO ELIKATU?

Elikadura mugaldean, tokikoa urrunekoa denean

MUGAZ GAINDIKO JARDUNALDIAK



Egileak:
Margot Riem (CDRE-UPPA. Baiona) | **Elena Casiriain** (GAIT-UPV/EHU. Donostia. LISST-CAS-UT2J. Tolosa, Frantzia)

EHU

Aurkibidea

Aitzinsolasa 6

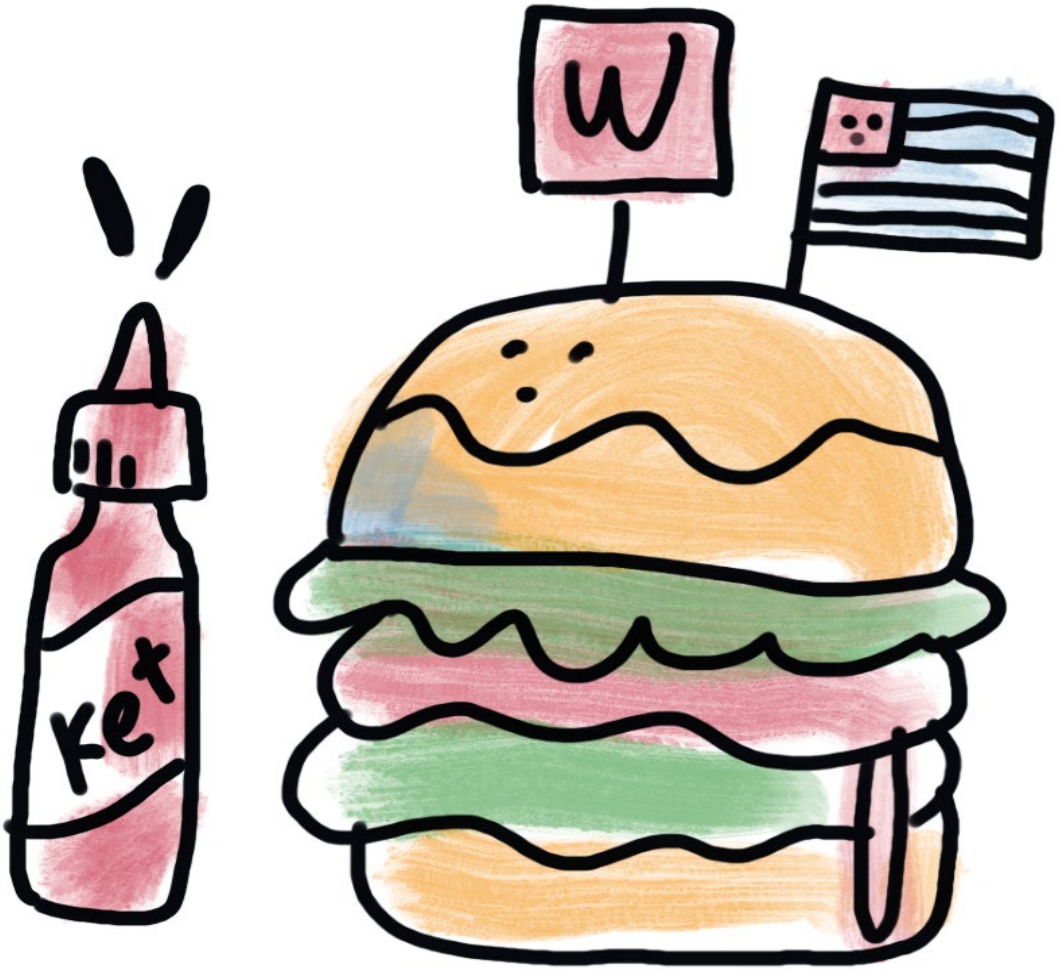
Sarrera bi bozetan 9

Elikadura mugaldean. Urriaren 16a Baiona 15

Elikaduraren mugetan. Urriaren 17a Donostia 29



Aitzinsolasa



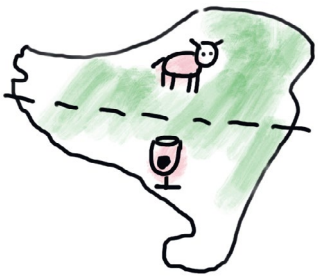


«Muga jan edo elikatu? Elikadura mugaldean, tokikoa urrunekoa denean» Mugaz Gaindiko Ikasketen Jardunaldiak 2025eko urriaren 16an eta 17an egin ziren Baionan eta Donostian. Lehen jardunaldia Paueko eta Aturrialdeko Unibertsitatean (UPPA) egin zen, Baionako Errobiko campusean. Bigarren jardunaldia, berriz, Euskal Herriko Unibertsitatean (UPV/EHU), Donostiako Gipuzkoako campusean.

Muga eta elikadura nozioak aztertzea zuten helburu jardunaldi haiek, eta muga batek elikadura-zirkuituetan duen eraginaz gogoetatzea, batzuetan oztopo gisa eta besteetan aukera gisa ikusia baita. Mugak hurbiltasunaren noziora ekartzen duen paradoxa ere aipatu zuten: mugako eremuetan, mugaren beste aldean ekoizten diren elikagaiak ez dira nahitaez bertako jakitzat hartzen. Nola pentsa daiteke hurbileko lurralde elikatzaile bat mugaz gaindiko eremu batean? Galdera horiei erantzutera entseatu ziren ekarpen teorikoen eta lurraldeko eragileen proiektu edo lekukotasunen aurkezpenaren arteko solasak.

Izan ere, diziplinarteko jardunaldi horiei esker, hainbat unibertsitate eta jakintza-arlotako ikertzaileen begiradak gurutzatu ahal izan ziren lurraldeko eragileen, edo proiektuen eramaileen gogoetekin, eta, hala, analisi teorikoen eta lekuan lekuko esperientzien arteko trukaketarako elkarrizketa-gune egokia ireki zen.

Artista batzuek parte hartu zuten, harreman eta hausnarketa orokorren elikatzeko. Hala, bi fazilitatzaile grafikok iruditara ekarri zituzten hitz-hartzeak; egile batek ondorio literario bat proposatu zuen; eta pailazo batek ondorio umoretsu bat osatu zuen. Begirada ezberdin horiek gurutzatuz, gaiari buruzko planteamendu posibleen konplexutasunaren eta ugaritasunaren berri ematea zen helburua.



Jardunaldiak bi doktoregairen ekimenez antolatu ziren: Margot Riem, Europako Dokumentazio eta Ikerketa Zentroko (CDRE) Zuzenbideko doktoregaia UPPAn, eta Elena Casiriain, Antropologiako doktoregaia UPV/EHUko GAIT taldean eta Tolosa Okzitaniako Jean Jaurès Unibertsitateko LISSTn (UT2J). Babesa eta diruztatzea Euro Institut Pyrènek (POCTEFA proiektua, UPPAko, CDREko, UPV/EHUko eta NUPeko kideek osatzen dutena), Ipar Euskal Herriko Garapen Kontseiluak (MUGALUR proiektua, NAEN Euroeskualdeak diruztaturik UPV/EHUrekin eta Cederna-Garalur-ekin partaidetzan garatu dena), Centre Lascaux sur les Transitions (CELT) erakundeak eta UPV/EHUko GEZKI institutuak bermatu dituzte.

Jardunaldiak hiru hizkuntzatan egin ziren (frantsesez, euskaraz, gaztelaniaz), aldibereko itzulpenarekin.

Bi jardunaldi horietako mintzaldi guziak jatorrizko bertsioan (itzulpenik gabe) ikus daitezke, bideoz. Bideo bakoitzean zehazten da mintzaldiko hizkuntza. Ikus ez daitekeen bakarra Boris Pétric-en «Château Pékin» filmaren inguruko saioa da.

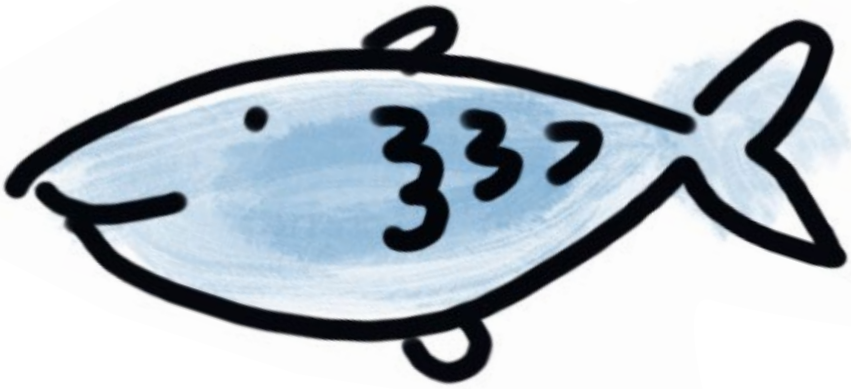


BIDEOAK





Sarrera bi bozetan











Bi jardunaldiko proiektu hau gure topaketatik sortu da: bi doktoregai, bata Zuzenbidekoa, bestea Antropologiakoa, kezka komun baten inguruan bildurik: muga. Hartaz soilik hitz egin ordez, beste modu batera gogoetatu nahi izan dugu. Gure ikerketa-ardatzak gurutzaturik, elikadura agertu zaigu hori aztertzeko sarrera-puntu gisa: nola eta zergatik artikulatzen dira elikadura kontuak mugarekin? Eta, batez ere, zergatik egin galdera hori? Muga bat zeharkatzea ez da inoiz funsgabekoa, ezta elikagai baten kasuan ere.

Zuzenbidean, estatu baten agintepeko espazioa mugatzen duen banaketa-lerro gisa ulertzen da muga. Ezaugarri geografiko hutsa baino gehiago, ordenamendu juridiko baten perimetroa finkatzen du, bere legeak, araudiak eta estatuaren subiranotasuna bermatzen dituzten erakundeekin. Zedarritzen duen marko normatiboaz haratago, muga sinbolikoa eta harremanezkoa ere izan daiteke. Arbaret-Schulz geografoak azpimarratzen duen bezala, muga «hurbiltasunean distantzia jartzen duen lurralde eraikuntza» da (2002). Hots, ez da bereiztera mugatzen: espazio- eta botere-harremanak antolatzen, hierarkizatzen eta berriz konfiguratzen ditu.

Alabaina, globalizazioaren eta eskualde-integrazioaren aroan, muga tradizionala zalantzan jarria da beren lurraldetasuna neurri batean edo osoki galdu duten ordenamendu juridikoen agerpenarengatik. Europar Batasunak aldaketa handi hori argiki erakusten du: bere burua «barne mugarik gabeko askatasun, segurtasun eta justizia eremu» gisa definitzen du (Europar Batasunaren hitzarmeneko 3. artikulua). Denbora berean, nazioarteko hitzarmenek eta enpresa transnazionalek «lurrraldeari lotua ez zaion» zuzenbide bat sortzea sustatzen dute, lurraldearekiko lotura klasikoetatik deslotua dena eta espazio arauemaileen nahasketa sortzen duena. Ohiko lurralde administratiboak ez dira jada erreferentziazko unitate bakarrak: gobernantza partekatuko eremuekin batera daude orain indarrean, hala nola sare digitalekin, kate ekonomiko globalizatuekin edo mugaz gaindiko espazioekin.





Testuinguru horretan, mugak hurbiltasunaren nozioa bera birmoldatzen du, hurbiltasuna bera elikaduraren inguruko eztabaiden muinean izanik. Gipuzkoatik heldu diren elikagaiak aurki daitezke Angeluko Leclerc saltegian, «Espainiako produktuak» etiketarekin; «Jatorria: Frantzia» zigiluak, berriz, ehunka kilometro egin dituzten produktuak bereizten ditu batzuetan. Hemen, «tokikotzat» jotzen den elikagai batek 800 km eginak izan ditzake, eta beste batek, berriz, «arrotz» gisa ematen denak, 40 besterik ez. Zer alde dago bien artean? Lehenak ez du mugarik zeharkatu, bigarrenak bai. Logika paradoxiko horrek galderak sortzen ditu: zer da zinez hurbil dagoena? Zer ez da hurbilekoa? Horrek are oihartzun handiagoa du, gure plateretan, gaur egun, erraztasun harrigarriz, milaka kilometro eta dozenaka muga zeharkatu dituzten elikagaiak sartzen direlako. Munduko sukaldeak gure mahaira etortzen dira. Tacoak, kebabak, Bordeleko arnoa, kuskusa, sushiak, enpanadak, poke bowlak edo burgerrak munduko lau bazterretan kontsumitzen dira, interdependentzia lotura berriak sortuz: aurrekaririk gabeko momentu bat bizi dugu, gizakien, elikagaien eta ideien zirkulazio gero eta biziagoarena. Elikadura globalizatua, kontsumitzaileak beren artean uste baino gehiago hurbiltzen dituena, baina joera duena, batzuetan (askotan?), kontsumitzaileak ekoizleengandik eta lurraldeetatik urruntzeko.

Gure elikatzeko ohituretan gaur egun, mundu-mailakoaren eta tokikoaren arteko tentsio hori agertzen da. Eneko Bidegainek dioen bezala bere *Lurraldea eta Herria* liburuan: «Euskal Herri guziko supermerkatuek gero eta eite handiagoa dute; paradoxikoa da globalizaziotik etortzea batasuna, eta justu bereizten gaituzten produktuak Euskal Herrian ekoiztutakoak izatea, «tokian tokiko» produktuak izanik, nekez gainditzen dutelako «muga» administratiboa» (171. or.).

Mugaren eta elikaduraren arteko harremanari buruzko hausnarketa bultzatzeak garrantzia du gaur egun, mundializazioak eta kapitalismoak hartutako bidea ez delako bideragarria epe luzean, alde batetik, eta, bestetik, Euskal Herria, lurralde eta herri egiteko orduan, gakoa delako. Mundializazioak guziz eraldatu ditu elikadura sistemak, eta gaur zinezko erronka bat dugu: hurbiltasunak berriz pentsatzea. Horrek erran nahi du estatuen arteko mugak pasatzeko gaitasuna duten distantziak ttipitzea, alde batetik, eta ekoizle eta kontsumitzaileen arteko harremanak konfiantzan eraikitzea luzarora, hots, hurbilekoak izaitea, herri mailakoak, bestetik.



Hala ere, hurbil izaiteak ez du erran nahi berdina izaitea. Preseski, harremanaren interesa gehienetan ezberdintasunetik sortzen da. Komertzioa, berez, haustura eta eskasa den lekuetan sortzen da, eragileak harremanetan sarraraziz eta interdependentzia-sareak sortuz. Mugaldeetako biztanleek, desberdintasunarekin jostatuz, elikagai batzuk alde batean edo bestean erosteko joera izan dezakete: atun latak, biperrak, ilarrak edo babarrunak, dilistak, garbantzuak, bixkotxak, opilak, ogia, erreximenta, ahate gibela eta abar.

Mugaldekoa denak jakinen du horietako zein elikagai, mugaren zein aldetan erostea komeni den. Elikadura, muga pasatzeko bultzatzaile bat ere bada.

Otorduendako ere pasatzen dugu muga: izan igandetan, egunpasa joanez familiarekin bestaldera eta etxean erreferentziatzat dugun ostatu batean bazkaldu, edo alde bateko edo besteko ordutegiak direla eta, gure egitarauaren arabera, moldatzeko aukera izan, Zugarramurditik Sarara pasatuz edo alderantziz. Mahairatzeko ohitura horiek ere ohikoak dira mugaldean. Nork ez du sekulan topoa hartu pintxoak jatera joateko Donostiara? Alde batean eta bestean familia dutenek eta maiz bazkari baten inguruan elkartzeko ohitura dutenek elikagaiak trukatzeko usaia izaten dute: ardi-gasna, fritoak, euskal bixkotxa, arnoa, xingarra, olioa, sardinak, turroia eta abar. Joera horrekin, azpimarratzen dugu elikagaia ez dela merkantzia bat bakarrik: harremana sustatzeko ere balio du. Mugan bereziki, marra horrek sortzen dituen berezitasunen ondorioz, elikadura bilakatzen da harremantzeko eta elkartzeko estakuru ona. Marcel Mauss soziologoak eskaintzaren eta kontraeskaintzaren analisia proposatu zuen: eman, eskuratu eta itzuli behar da, harreman bat mantentzeko luzarora, harreman soziala indartzeko.

Ekoizpenaren aldetik ere ideia berdintsuak atzematen ditugu. Administratiboki, lurraldearen zatiketak, Euskal Herri mailan eramandako politika publiko eta testuinguru ezberdinek eragin bat dute: alde bateko eta besteko ekoizpenak osagarriak eta interdependenteak dira. Iruñetik Hendaiara doan bidean edo Ibañetako bihurguneetan, lastoz beteriko kamioiak dozenaka edo ehunka kondatzen dira, eta osagarritasun horren adierazle



dira. Hori gaurko elikadura erronkei erantzuteko aterabide gisa aztertzen ahal da. Luzarora, elikadura-sistema jasangarri baten pentsatzeko aterabide bat izaten ahal balitz Euskal Herria?



Hala, muga aukera-iturri gisa agertzen da, nahiz eta oztopoak ere sor ditzakeen. Hori zen jardunaldi honen lehen zatiaren xedea: zer gertatzen da mugan, elikadurari doakionez? Zer errealitate, zer praktika, zer osagarritasun eta elikadura alorreko harreman gauzatzen dira? Transnazionalaren eta tokian tokikoaren artean, zer dinamika obratzen ari dira gaur egun? Muga juridikoak, tradizionalki, haustura eta bazterkeria markatzen ditu, baina elkarrekintzarako eta lankidetzarako eremu bihurtzen ari da, pixkanaka. Elikaduraren sektorean, bilakaera horrek lurraldea birplanteatzea dakar: espazio administratibo hutsa izatetik urrun, lurraldea ulertzen da ekosistema bizi gisa, non, iduriz, marko juridikoen gainjartzeak eta eragileen saretzeak bi aldeetako biztanleentzat elikadura nahikoa, duina eta iraunkorra berma dezakeen.

Jardunaldiaren bigarren partean, ikuspegia iraultzea zen helburua: elikaduraren alorreko erronkei buruz gogoetatzea, zirkuitu laburren garapena eta ekoizleen eta kontsumitzaileen artean hurbiltasun espazial eta sozialak sustatzea, hots, mugaren nozioa bera berriz pentsatzea. Gogoeta horrek, orokorkiago, gure planetaren mugen gaia azaleratzen du: lurralde batzuk jada ez dira bizigarriak, ekosistemen andeatzeak, klima-aldaketak eta baliabideen agortzeak bultzaturik,

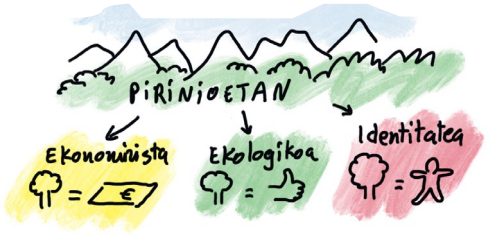


populazio osoak beren lurrak uztera behartuak dira, elikagai gehiago ekoizten ez baitute eta, nolabait errateko, lur hilak bihurtzen ari baitira. Baliabideak gutxitzen ari dira, eta orain ezin dira munduko elikagaien zirkuituak pentsatu muga horiek kontuan hartu gabe. Nola elikatu 2050erako 9 miliar pertsona baino gehiago izan ditzakeen munduko biztanleria, ekosistemak eta klima funditzen, errendimenduen hazkundea gutxitzen, denentzako elikagaiak eskuratu ahal izateko kezka pizten eta laborantzako prezioak airatzen ari diren testuinguru batean? Elikatzea mugaz gaindiko eskala batean pentsatzea zertan izan daiteke alternatiba bat erronka horiei erantzuteko? Marko administratibo eta juridikoak gainditzeak zertan dirudi beharrezkoa gaur egun mugako lurraldeetan bizia zainduz elikatzeko?

Elikatzea bizi-ekintza da, eta ongi elikatzea, mundu-mailako erronka: elikadura pentsatzea gure bizitza eta bizi-baldintza kolektiboa pentsatzea da. Horren froga da gertatzen ari den genozidioaren estrategia, lur emankorrak eta elikagai-ekoizpenak suntsitzeko xedea duena. Elikadura, edo, hobeki erranik, haren gabetzea, gerla egiteko, torturatzeko arma bihurtu da. Menderatze-logika horien aitzinean, elikadura erresiliente eta iraunkor bat birpentsatzea ez da elikatzea soilik: biziarekin eta lurrarekin, munduarekin eta besteekin dugun harremana birpentsatzea da.

Lurra zaintzea gure sorkuntza-gaitasunari konfiantza egitea da, hots, bizian sinestea. Guhauren munduan barna bizi direnen eta gure ondotik etorriko direnen biziaren ardura dugu. Lur emankorra transmititzearen ardura gurea da. Elkarren arteko beharrak eragindako sareak kontuan hartzea gure erantzuteko gaitasunari boza ematea da. Maleruski ez da irabazia: lurraren defentsa kriminalizatua da oraino gaur egun, auzietako aipagaietan agertzen denez. Biziaren aldeko borroka, erronka bat da.

Ez gara etxearen jabeak, gu gara etxekoak, aitamen baita seme-alaben etxe berekoak. Planeta hau etxetako baldin badugu, oroit gaiten gu, pasaeran baizik ez garela. Gure bizia lurraren biziak baldintzatua da. Hartu-eman, harreman etengabe batean gara lurrarekin: iraultzen dugu, ureztatu eta jorratzen, eta hark elikatzen gaitu, bizia bermatzen, kokatzen. Lurrarekiko eta ematen duenarekiko atxikimendua badugu, eta elikatzen dugu geure hizkuntza, ohitura eta bihotzekin. Lurrarekin solastea, bada haren mintzairaren entzutea ere, haren kantu eta erritmoak kontsideratzea. Lurra(Idea), elikadura, hizkuntzak: nola birpentsatu gure harremantzeko moldeak etorkizunean sanoago eta bizigarriago litzatekeen mundu bat eraikitzeko?



Elikadurak mugekin duen zerikusiaren gaia lantzeaz gain, guhaurek ere mugak zeharkatu nahi izan ditugu egun horietan, bai gaiaren mamiaren

aldetik, bai formaren aldetik, hemengo mugako eta beste muga batzuetako bi aldeetako ikerlariak, artistak, biztanleak eta lurraldeko eragileak elkartuz, elikaduraren alorreko esperientzia zientifikoak, esperientzia praktikoak eta herritarren esperientziak trukatzeko. Erabilitako hizkuntzek eta ikerketagaiek, baita ikuspegi artistikoak ere (filma, errazte grafikoa, ondorio literarioa eta pailazoaren ondorioak) zeharkaldi kolektibo horretan parte hartu dute. Muga zeharkatzeak egokitzea eskatzen du, baita zedarri batzuk kontuan hartzea, hala nola traba administratiboak eta logistikoak. Jardunaldi horiek, gainera, bi mailatan engaiatu nahi izan dira. Batetik, dastatzearen aldetik, zirkuitu laburreko eta tokian tokiko ekoizleen produktuekin prestatu buffetak proposatu dira. Bestetik, maila intelektualean, biziaren eta bizidunen alde engaiatu pertsonek egin kalitatezko hitzaldiak proposatu dira.

Azkenik, eskerrak eman nahi dizkiogu talde antolatzaile osoari ekitaldi hori posible egin duen babesarengatik, bai maila intelektualean, bai dirumailan: Mugalur proiektua, Garapen Kontseiluak kudeatua UPV/EHUrekin eta Cederna-Garalur elkartearekin partaidetzan, Akitania Berria-Euskadi-Nafarroa Euroeskualdearen laguntza ekonomikoarekin; Europako Pyrene Institutua, UPV/EHUrekin, NUPekin, UPPArekin eta CDRErekin (Interreg POCTEFA funtsen bidez finantzatutako proiektua) partaidetzan; Trantsizioen Lascaux Zentroa; UPV/EHUko GEZKI institutua.

Halaber, eskerrik beroenak eman nahi dizkiegu parte-hartzaile eta entzule guziei, beren inplikazioagatik eta entusiasmoagatik. Izan ere, topaketa horiek momentu aberats eta elikagarri bihurtu dituzte, eta mugaz gaindiko elikadurari buruzko ikuspegi berriak zabaltzea ahalbidetu dute.



Margot Riem.
Zuzenbideko doktoregaia. CDRE (UPPA)
Elena Casiriain.
Antropologiako doktoregaia. GAIT (UPV/EHU) / LISST-CAS (UT2J)

BIDEOA

euskara
frantsesa



Elikadura mugaldean







Urriaren 16a
Baiona

URRIAREN 16a, OSTEGUNA

ELIKADURA MUGALDEAN

«Sar-hitza»

Fabrice Riem.
CDREko zuzendariordea (UPPA). Trantsizioen Lascaux Zentroko koordinatzailea (CELT)

Ximun Carrère.
Zuzendarikidea. Garapen Kontseilua

BIDEOA
euskara
frantsesa

«Lekuko, kalitatezko elikadura ekologikoa, mugaz gaindiko ostalaritza kolektibo jasangarriarentzat»

Ana Barandiaran del Olmo.
Komertzializazioko zirkuitu laburren teknikaria - INTIA

2022an ikerketa bat egin zen POCTEFA COMPET'plus mugaz gaindiko proiektuaren barnean. Helburua zen Euskal Herri mailan dagoen elikagai-ekoizpenaren diagnostikoa egitea; zehazki, hiru lurralde administratiboetako sukaldaritza kolektiboa hornitzeko gai izanen litzatekeen ekoizpen ekologikoarena eta kalitatezkoarena. Hortik ondorioztatzen da lurraldeak bere burua elikagaiz hornitzeko nolabaiteko gaitasuna daukala, bereziki ekoizpen- eta eskari-dinamiken arteko osagarritasunetan oinarritua. Adibidez, Nafarroak ekoizpen handia dauka, eta Euskal Autonomia Erkidegoak, berriz, eskaera-maila handiagoa. Aldiz, hainbat traba ageri dira, besteak beste, mugaz gaindiko kalitate-labelik eza, mugak gainditzen ez dituzten banaketa-sistemak, eta muga administratiboen bi aldeetako errealitateak ez ezagutzea.



COMPET'plus proiektuari buruzko informazio gehiago:

BIDEOA
gaztelania



1. MAHAI-INGURUA:

JASTA MUGA: TOKIKOA GLOBALIZAZIOAREN GARAIAN

Animazioa: **Margot Riem**. Zuzenbideko doktoregaia. CDRE (UPPA)

Mahai-inguru horretan, eragileek (ekoizleek, banatzaileek, kontsumitzaile/hartzaileek) mugarekin nola jokatzen duten aztertu da. «Jokatzea», hemen, aukerak baliatzea eta, aldi berean, trabei egokitzea da: mugak traba egin dezake, baina, era berean, aukera ekonomiko, ekologiko, kultural eta sozialak ireki ditzake. Merkatu globalen erakargarritasuna dela, hurbiltasunaren bilatzea dela, elikadura-praktikak logika batzuetan kontraesankorretan sartzen dira. Orduan, gure elikadura-ereduak birpentsatzeko traba edo abantaila ote da muga? Mahai-inguru hori bi zatitan banatu zen:

1. Mugatik at: nazioartekoa, tokikoa egiteko estrategia bat?

Enpresen munduan mugaz gaindikoa pentsatzeak duen garrantziaz gogoeta egin zuten parte-hartzaileek. Muga bat gainditzea, jada, nazioarteko logika batean sartzea da, baina tokian tokiko erroak atxikitzea ahalbidetzen duen eskala txiki batean. Mugaz gaindikoa egitea, nolabait, nazioartekoa tokiko bihurtzea da. Zer abantaila dakarzkie enpresei, sareei eta kontsumitzaileei? Eta zer traba daude egunerokoan? Merkatu globaletara irekitzea baino konponbide seguruagoa ote da?

«Mugaz gaindiko enpresa ttipi eta ertaina: hurbileko eredu bat. Zein irudi jendartean?»

Karim Machat. Irakaslea. LIREM (UPPA)

2018an eta 2024an egin bi ikerketa soziologikotatik abiatuta, frantziarrek enpresa txiki eta ertainez dauzkaten irudikapen sozialak aztertu dira. Ondorioa da enpresa txiki eta ertainak direla frantsesen konfiantza gehien biltzen duten erakundeak, hurbiltasunarekin, tokikotasunarekin eta erantzukizunarekin lotzen baitituzte. Enpresa ttipi eta ertainei balioa aitortzen zaie, batez ere lurraldean errotuak izateagatik. Beraz, hitzaldi horrek ondorioztatu du mugaz gaindiko enpresa ttipi eta ertainen eredua interesgarria dela konfiantzazko harremanetan oinarritu hurbiltasun-eredu bat sortzeko.



BIDEOA frantsesa

«Mugaz gaindiko lanaren aukerak... bazinakite!»

Peio Etxeleku. Agour Etxearen lantegiburua

Agour Etxea gaur egun laborantzako elikagaien sektorean ari da gasnagintzan eta gozogintzan, ekoizle gisa, baita eraikuntzaren sektorean ere, eta ehunka langile ditu mugaren bi aldeetan. Hamabost bat urteko esperientzia horretatik, Euskal Herri osotik kudeatzen den eta Euskal Herri osoan funtzionatzen duen enpresa baten buru izanez, mugaz gaindiko errealitateari lotu zailtasunak eta aukerak azpimarratu ditu. Funtzionamendu horrek, tokiko enpresen munduan ohikoa izatetik urrun, erronka administratibo, logistiko, finantzario edo linguistiko ugari gainditu behar ditu egunerokoan. Hala ere, laborantzako elikagaien sektorean, mundu-mailako merkatu berrietan posizionatzeko zilegitasuna eta aukera ere azpimarratu ditu. Ikuspegi hori enpresa Euskal Herriko mailan garatzeko estrategia baten barnean sartuko litzateke; besteak beste, Donostiak gastronomiaren arloan duen nazioarteko fama baliatu ahal izango litzateke.

BIDEOA
euskara

Agour etxeari buruzko informazio gehiago:

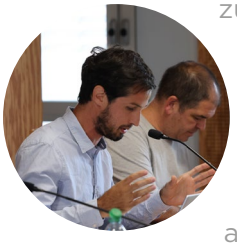


2. Joko araudiari begira: zein bizipen egunerokoan?

Hurrengo hitzaldiek agerian eman dituzte mugarekin benetan «jokatzen» dutenak: enpresariak, laborariak eta tokian tokiko eragileak. Mugak marko juridikoa, legeak eta arauak inposatzen ditu, eta horiek errespetatzen, saihesten edo aldatzen ikasi behar da. Eragile horiek nola bizi dituzte traba horiek? Zer estrategia erabiltzen dituzte arau horiek beren jardueraren zerbitzura egokitzeko, gainditzeko edo erabiltzeko?

«Mugaz gaindiko lurraldeko elikatze-sistema batetarantz? Perspektiba juridiko-instituzionalak»

Iban Larrandaburu. Zuzenbideko doktoregaia. Euro-Institut Pyrène (UPV/EHU, NUP, UPPA, CDRE)



Lurrak eta elikagaiek ez dute mugarik. Alta, zuzenbidea lurraldeari lotu marko batean pentsaturik dago, mugak zedarriturik. Mugarik gabeko zuzenbidea pentsatzea zinezko erronka da. Aldea badago muga lerro bereizle gisa ikusten duen zuzenbidearen kontzepzioaren eta horren bi aldeetan bizi diren biztanleen praktika eta diskurtsoen artean. Hurbiltasuneko lurralde-sistemak gero eta gehiago garatzen ari diren garai honetan, eta planetaren mailako elikadura-erronkei begiraturik, hitzaldi horrek muga gainditzen duen eta mugaz gaindiko lurralde-elikadura sistema bat pentsatzeko aukera ematen duen zuzenbide bat asmatzeko arrastoez gogoetatzea proposatzen du.

BIDEOA
euskara

«Dohatsu, Euskal Herriko hezur eta barazki salda»

Julia Casamitjana. Arkitekto urbanista eta Dohatsuren sortzailea

Lekukotasun honek Ipar Euskal Herriko bi laborari emazteren esperientziaren berri ematen du: salda egitea erabaki dute, hezurrak eta oiloak —Frantzian zabor gisa hartuak direnak— baliatuz. Ezina ekinez egitea: ekimen horren irakaspena izan da, mugaz bestaldean, kilometro gutxira, Hego Euskal Herrian zegoen jakintzaren bila joan eta irtenbideak aurkitu baititu. Muga, batzuetan, moztaile izan daiteke, esperientzia honek erakusten duen bezala, eta proiektuari kalte egin diezaioke; izan ere, azken produktua, Frantzian merkaturatua, atzerrian ekoitzitakotzat hartzen da, nahiz eta kilometro gutxi batzuk baino ez diren, eta ez dira kontuan hartzen lerro banatzaile hori izateak sortzen dituen arazo logistiko eta kostu gehigarri guziak. Mugari esker konponbideak aurkitu dituen esperientzia da, beraz, baina mugaren trabak jasaten segitzen duena...



BIDEOA
frantsesa

Sakontzeko, irakurri: **«Dohatsu saldak»**:

«Euskal Sagarnoa eta mugaz gaindiko jatorri deituraren aukerak»

Unai Agirre. Euskal Sagardoa sormarkaren zuzendaria

Beste esperientzia bat, ezina ekinez egiteari lotzen zaiona! Mugaz gaindiko lehen jatorri deitura kontrolatua, baldintza-agiri bakarra duena, aztertzen ari dira Europa mailan: Euskal Sagardoarena da. Sagarren eta sagardoen ekoizpena Euskal Herri osoan egiten da, historikoki, eta ekoizpen guziak, berez, tokikoak dira: euskal sagarrak eta sagardoak. Beraz, kalitate-label bat sortzeko momentuan, badirudi argi dagoela mugaz gaindiko lurralde bateko ekoizpen osoarekin lotuko dela. Baina ez da horrela. Ipar Euskal Herriko ekoizleak eta, ondotik, Nafarroakoak bigarren fase batean integratzeko proiektuak mugak gainditu behar ditu, baina proiektua oso aberatsa da, batez ere izendapena indartzeko, sagar- eta sagardo-barietate berriak sartuz aberasteko eta ingurune gastronomikoan ongi funtzionatzen duen «Euskal Herria» marka baliatuz merkatu berrietara irekitzeko aukera eskaintzen duelako. Kultura eta jakintza partekatuak lankidetza naturalera garamatza, eta oraindik esploratu gabeko bideak irekitzen ditu...

BIDEOA
euskara

Euskal Sagardoa jatorri deiturari buruzko informazio gehiago:

HITZALDIA:

«MUGAKO KONTSUMOA, GEOGRAFIAREN IKUSPEGITIK. ERRONKA BEREZIAK ELIKADURARI DOAKIONEZ?»

Nicolas Lebrun. Geografoa, irakaslea. UR habiter le Monde, Artois-eko Unibertsitatea. Picardie Jules Verne unibertsitatea



Begirada geografikoak mugaldeko kontsumoarekin lotutako espazio logikei begiratzen die. Zer dute berezi elikagaien kontsumoari lotutako mugetako joan-etorriek eta fluxuek? Geografoek erakusten dutenez, ezaugarri batzuk edozein kontsumo motari lotutakoak badira ere, mugako ezaugarri batzuk bereziak dira, hala nola atzerriko airea bilatzea, merkataritza-bidaiaren logika edo baita lege-marko ezberdinak izatearen ondoriozko mesfidantza-logika ere. Mugako elikagaien kontsumoari zehatzago behatuz, hainbat praktika ageri dira, batez ere erabilera-maiztasunari loturik: hurbiltasuna ez da berdin irudikatuko kontsumoaren maiztasunaren arabera, mugaren beste aldeko lurraldea hurbilagokotzat sentitzen baita kontsumoa egunerokoa baldin bada, adibidez. Alabaina, elikagaien merkataritzaren ezaugarria da, hain zuzen ere, erabilera-maiztasun handia eta, gehienetan, distantzia laburrak izatea. Eguneroko praktika horien arabera, erabilera-muga lekuz aldatzen da eta, egia erran, ez du beti bat egiten muga instituzionalarekin. Jarraitutasunean oinarritutako lurralde-ikusmolde hori lurralde- eta estatu-bereizketaren ikusmoldearen kontra doa, aipatu bereizketa hori bitarra delako, non produktu bat lurralde jakin batean sartzen baita, adibidez. Bereizketaren logika horrek eskala nazionaletan funtzionatzen du, eta ez nahitaez mugaz gaindiko eskala lokalean; lurralde-logikak, aldiz, lurralde-hurbiltasuna sortuko du espazio jakin batean, baita mugaz gaindi ere. Horrela, mugako kontsumo-lekuak etengabe tiratuak dira bi logiken artean.

BIDEOA

frantsesa

2. MAHAI-INGURUA:

«MUGALDEAN JAN: AUZOKO SALDA BETI HOBEA?»

Animazioa: **Izaskun Abril**. Landa Garapeneko agentea. CEDERNA-GARALUR

Mahai-inguru honek elikagaien kontsumoa mugako testuinguruan aztertu du. Zein dira espazio horietako praktika bereziak? Desberdin elikatzen da muga batetik hurbil bizi edo ibiltzen denean? Horren adibide da benten esperientzia. Saltegi horiek enblematikoak dira: jendea, erostera e d o jatera ez ezik, mugari lotutako esperientzia berezi bat bizitzera ere etortzen da. Zergatik erakartzen dute leku horiek? Zer logika ekonomiko, sozial eta kulturalek egituratzen dituzte?

Praktika horiez haratago, mugaz gaindiko proiektuez ere hitz egin da, proiektu horiek muga baliabide estrategiko bihurtzen baitute, elikaduraren, lurraldearen eta tokiko garapenaren arteko loturak berriz pentsatzeko.





«Mugan jan: kultur praktikak, kontsumo ohiturak eta gastronomia muga turismoaren baitan»

Aitzpea Leizaola. Antropologoa, irakaslea. GAIT (UPV/EHU)

Muga-lerroa egoteak elikadurarekin lotutako praktika bereziak sortzen ditu. XIX. mendeaz geroztik, mugak sortu bereizketak ekartzen dituen aukerei begira, Euskal Herrian benta izeneko mugako saltegiak sortu ziren. Euskal Herrian mugatik metro edo zentimetro gutxira kokaturiko saltokiak dira, batzuetan mendi betean, eta bezero frantsesak joaten dira batez ere, bertan salgaiak merkeago aurkitzen dituztelako. Eskaintzen diren produktuak aztertuta, leku horietan bezeroen portaerak askotarikoak direla ikusten da, bezeroak ere askotarikoak baitira, eta saltoki horien ikusteko moldea ere askotarikoa baita. Alabaina, bertan Espainiako produktuak aurkitu nahi dituzten bezeroak badira, eta badira orobat tokiko edo Euskal Herriko kontsumoa lehenesten duten beste batzuk. Saltoki horiek mugaren bi aldeetatik datozen produktuak eskaintzeko gai dira –muga-lerrotik hurbil dagoen supermerkatu klasiko batek ez bezala– eta, elikaduraren bidez, nortasun eta kidetza askotarikoak adieraztea ahalbidetzen dute.

BIDEOA
euskara

«GATURI 2 proiektua: zapore- eta egiazkotasun-lurrak!»

Beñat Jaureguy. GATURI 2 Proiektu Eramailea. CCI Bayonne Pays Basque Euskal Herri

Proiektu hori mugaz gaindiko POCTEFA partaidetza da. Turismo gastronomiko jasangarria garatu nahi du, Nafarroa, Ipar Euskal Herria eta Bearno hartzen dituen mugaz gaindiko lurralde batean. Hiru ardatz lantzen dira bereziki: zirkuitu laburrak, turismo jasangarria eta irisgarritasuna. Ekoizleen, sukaldarien, ostalarien eta turismoko profesionalen arteko sarea sortuz, esperientziak trukatu eta kalitatezko turismo-zirkuituak garatu nahi dira, tokiko elikagaien ekoizpena eta ekoizpen arduratsua sustatzeko. Gainera, estatuen arteko mugak gainditzen dituzten zirkuituak proposatu nahi dira, turistei zuzendurik, haien lurralde-ikuspegia zabaldu nahiz. Muga, horrela, lurralde-garapenerako baliabide bilakatzen da, eta elikadurak ostalarien arteko lotura egitea ahalbidetzen du.

BIDEOA
euskara

Gaturi 2 proiektuari buruzko informazio gehiago:



«FOR-ALIMENTA proiektua. Pirinioetako elikadura eta landa-turismoaren arloko ekoizle, banatzaile, sukaldari eta profesionalen arteko mugaz gaindiko polo baten sorkuntzarako oinarriak marrazten»

Jacobo Ramírez Conte. Pirineos-Pyrénées Lurralde Lankidetzarako Europako Taldeko zuzendaria

For-Alimenta proiektua Europako POCTEFA finantzaketen eremuan lagundutako beste proiektu bat da; Pirinio Atlantikoetako, Pirinio Garaietako eta Aragoiko lurraldeei eragiten die. Proiektu horren helburua da landa-turismoko profesionalak eta laborantzako elikagaien industriako profesionalak saretzea, esperientziak eta lekukotasunak partekatzeko aukera emanen duen mugaz gaindiko hub bat sortuz, lurraldearen beste aldean dagoenaren ezagutzarik eza konpondu nahiz. Hainbat esperientziak ahalbidetzen dute lurralde bakoitzerako bide berriak irekitzea. Hurbileko eta kalitatezko elikadura sustatuz, proiektu horrek mugaz gaindiko lurraldea balioan jartzeko aukera ematen du, *Pyrénées* markaren inguruan.

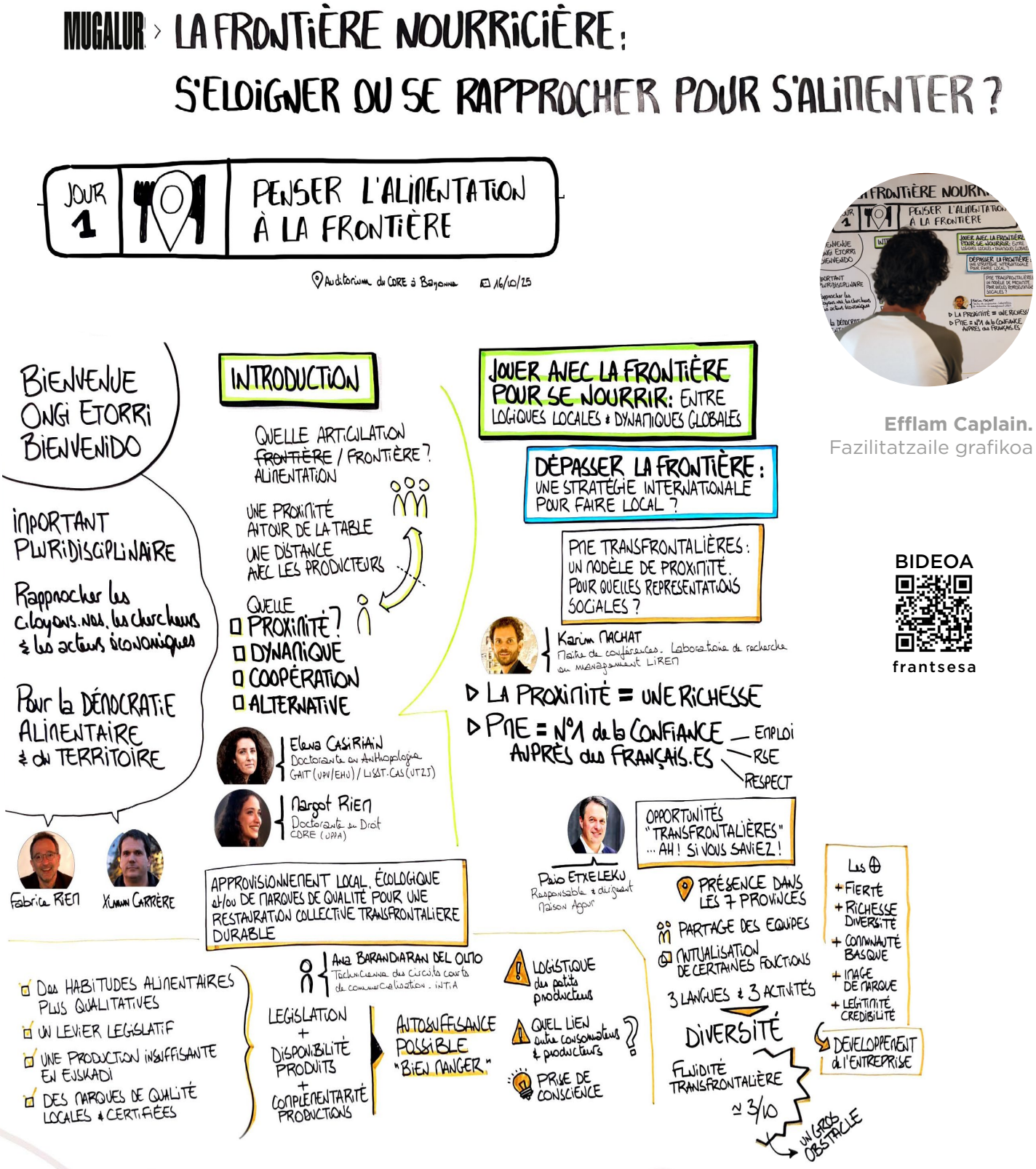
BIDEOA
gaztelania

FOR-ALIMENTA proiektuari buruzko informazio gehiago:



PENTSAMENDU BISUALAREKIN ERAMAN LANAREN AURKEZPENA

ERRAZTE GRAFIKOA EFFLAM CAPLAINEN ESKUTIK



Efflam Caplain.
Fazilitatzaile grafikoa

BIDEOA

frantsesa

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

L'UE est-elle une aide ?
↳ OUI & NON
Bio — Quelle expérimentation pour dépasser les complications ?

Création d'un LABEL ?
↳ Oui mais très peu d'entreprises transfrontalières
Bio

Pourquoi vous être tournés vers le sud ?
↳ Réunification
Bio

SE CONFRONTER AUX RÈGLES DU JEU : QUELLES RÉALITÉS AU QUOTIDIEN ?

VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL TRANSFRONTALIER ? PERSPECTIVES JURIDICO-INSTITUTIONNELLES



Iban LARRANDABURU
Doctorant en Droit Euro. Institut Pyrénéen (UPV-EHU, UPNA, UPPA, CRDE)

SYSTÈME ALIMENTAIRE TRANSFRONTALIER

- CHANTIER EN COURS
- UNIFICATION
- Désétatisation de la frontière
- MONDIALISATION DU DROIT
- A L'ÉCHELLE LOCALE
- COMPLEXITÉ

QUELLE RELOCALISATION ?

ALIMENTATION ⇔ UN COMMUN

- État
- Société civile
- UN CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT TRANSFRONTALIER

Le bouillon de Bonnie & PARTOUT POUR TOUTES & TOUS

LES BOUILLONS DOHATSU : UNE RECETTE TRANSFRONTALIÈRE



Julia CASARITJANA
Fondatrice des Bouillons DOHATSU

VALORISER LES PRATIQUES PAYSANES VERTUEUSES

VALORISER des "déchets"
↳ Beaucoup de freins pour changer les habitudes
↳ Des solutions de l'autre côté de la frontière

La TRANSFORMATION se fait en ESPAGNE
⚠ LOGISTIQUE
⚠ DISTRIBUTION EN FRANCE (vente)

Comment a-t-on pu oublier ces fondamentaux ? Malgré la proximité avec l'Espagne

EUSKAL SAGARDOA : LES OPPORTUNITÉS D'UNE A.O.C TRANSFRONTALIÈRE



Unai AGIRRE
Directeur de l'appellation d'origine Euskal Sagardoa en Euskadi

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

A.O.P.
- PRODUCTEURS DE POMME DE CIDRE
- 106 variété de POMMES
- 1 types de CIDRE "Vin de pomme"

Quelle harmonie des normes locales ?
↳ Iban : Harmonie ≠ uniformisation
Un défi à créer une culture commune

MODERNITÉ & TRADITION

Comment booster l'image de marque du "fabriqué Espagne"
↳ Possibilité de faire valoir la qualité basque
↳ Problème de confiance
⇨ CRÉER DU LIEN
⇨ Label BASQUE
Unai

UNE AOP EUROPÉENNE ? (chantier en cours)

ON A BEAUCOUP A GAGNER A CRÉER UNE AOP TRANSFRONT.

OPPORTUNITÉS
- Culture commune
- Récit crédible
- Production + importante
- + de pommes de IPARRALDE
- Marque + forte
- de 1 à 3 types de cidre

UNE CERTAINE PLASTICITÉ des normes locales

REGARD GÉOGRAPHIQUE SUR LA CONSO À LA FRONTIÈRE : DES ENJEUX SPÉCIFIQUES POUR L'ALIMENTAIRE ?



Nicolas LEBRUN
Maître de conférences HDR en géographie UR habiter la frontière, Univ. d'Artois, Univ. Pôle de Lille Verne

① FRONTIÈRE & COMMERCE

↳ Enjeux consommatoires

Quelle attractivité ?
- DIFFÉRENCE
- DÉSIR
- DISTANCE

BARRIÈRE POLITIQUE
- Bloque les flux
- Différentiel de prix
- Dépaysement (tourisme)

SPÉCIFICITÉ COMMERCE ALIMENTAIRE
- + de FRÉQUENCE
- DISTANCES + COURTES

QUI BOUGE ?

② FRONTIÈRE & VALORISATION

⇨ le CONSOMMATEUR
⇨ le COMMERÇANT
⇨ le PRODUIT

③ FRONTIÈRE & PROXIMITÉ

▷ Notion de FRONTIÈRE d'USAGE (comme une zone de tolérance)
▷ EXCURSION à la JOURNÉE
▷ Effet FRONTIÈRE

MANGER DANS L'ESPACE FRONTALIER : LIEU D'ATTRACTION & DE CONSOMMATION PRIVILÉGIÉ ?

MANGER À LA FRONTIÈRE : PRATIQUES CULTURELLES, CONSOMMATION & GASTRONOMIE



Aitzpea LEIZAOLA
Anthropologue, Maître de conférence - UPPA

UN TOURISME TRANSFRONTALIER GASTRONOMIQUE de LONGUE DATE AU PAYS BASQUE

Pierre LOTI 1897

Développement des VENTAS au XIXe s. pour nourrir les voyageurs à cheval

Le RICARD : un produit phare d'origine Française que les français vont "acheter" en Espagne ... VENTRÈCHE
JAMBON & PAËLLA
- autres produits phares pour les Français.
- produits exotiques

Les VENTAS, des magasins GOURMET ?

Projet GATURI 2 : TERRES DE SAVEURS & D'AUTHENTICITÉ !
- Pays Basque Nord
- Navarre
- Béarn



Baïat JAUREGUY
Chef de projet GATURI 2 - CCI Bayonne Pays Basque

BOOSTER LE TOURISME GASTRONOMIQUE DU TERRITOIRE
↳ de NOMBREUX BÉNÉFICIAIRES

Terres de SAVEURS & d'AUTHENTICITÉ
- ★ des AMBASSADEURS
- ★ de la FORMATION
- ★ des DÉMONSTRATIONS
- ★ Un GUIDE de BONNES PRATIQUES
- ★ Stratégie de CONSOLIDATION

Projet FOR-ALIMENTA : VERS LA CRÉATION D'UN HUB TRANSFRONTALIER



Jacobo RAMIREZ CONTE
Directeur du groupement européen de coopération territoriale Pirineos

3 ENTITÉS FUSIONNENT POUR CRÉER le GECT

↳ POUR LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE

- ☑ INFRASTRUCTURES COMMUNICATION
- ☑ PROMOTION D'UNE MARQUE "PYRÉNÉES" AGRO-ALIMENTAIRE & AGRO-TOURISTIQUE
- ↳ MISE EN RELATION D'UNE GRANDE DIVERSITÉ D'ACTEURS

Objectif 2027 : CAPITALISATION TRANSFERT de COMPÉTENCES

⇩ POUR UNE ALIMENTATION SAINE

Manger bien, manger LOCAL !

Pour un AGRO-TOURISME

CRÉATION D'UN GEOPORTAIL

DIFFICULTÉS
⚠ LÉGISLATIONS ≠ de part et d'autre de la frontière

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

Quelle suite après la fin de vos projets financés POCTEFA ?
↳ Basque
- RELATIONS durables
- FORMATIONS d'acteurs
- des outils durable
- CULTIVER l'autonomie des acteurs

QUELLE RELATION ENTRE les 2 PROJETS ?
↳ Sergio : Partage de connaissance
↳ Urtzi : De nombreux POINTS COMMUNS
Volonté de connexion
Tisser des liens
Par le biais de l'EURO-RÉGION ?

DES PROJETS d'ECO-RÉGIONS ? POUR UNE EN LIEN PROD./CONS.
↳ Oui, nous encourageons cette mise en lien
Ukiñe

Ellan.fr

RDV DEMAIN à DONOSTIA pour la seconde journée de ce colloque

MERCI
MILESKER
GRACIAS

ONDORIO LITERARIOA:

ONDORIO LITERARIOA LAURENT PLATEROREN ESKUTIK

Lehen egun horren ondorio literario bat idaztea proposatu didate. Orrialde zuri bat eskaini didate, zerbait berezia proposatzeko, urrats bat alde batera egiteko, irakurketa baten bidez bukatzeko, beste erritmo batean. Neure buruari galdetu diot: Non aurkitu hitzak? Nola aukeratu behar ditut, egokiak eta zuzenak izan daitezen?

Ez nuke jakinen azaltzen zergatik, baina nire erreflexua izan da urrundik etorri hitzak bilatzea. Liburuen orrietan distira aise egiten duten horietakoak, hiztegiak aberasten dituztenak, ustekabean agertzean fama hartzen dutenak.

Elikadura mugan pentsatzea zen kontua.

Orduan, gaiari buruz ageriko kalitatea eskaintzen zuten hitz guziak haztatu nituen, konparatu nituen, ikerketa-lan nabaria iradokitzen baitzuten.

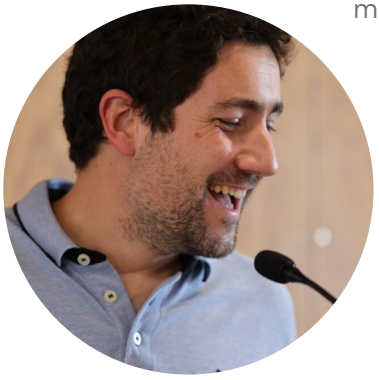
Appertiser. Hau ez dago gaizki.

Azido alfa-linolenikoa. Oraino hobeki, soinua jotzen du, zirrara eragiten.

Organoleptikoa. Ez da kokatzeko erraza, baina sonoritate polita dauka.

Hasieran nire idazketa-prozesua zalantzan jarri gabe, liluratu ninduten aurkikuntza horiek: nire lexiko ohiturak urrunago eramaten zituzten, nire lurralde intelektuala naturalki ekoizteko gai zenaren mugak gainditzen zituzten. Aitortu behar dut ez nekiela dena haien jatorriaz, etimologiaz, erranahiaz. Fineziaren, teknikoaren, zehaztasunaren tirriari uzten nion neure burua eramaten. Apetitu estetiko batek gidatzen zituen nire desirak. Marketinak formateatua ote ninduen? Baliteke.

Sukaldaritza kolektiborako tokiko hornikuntzaren kapitulua hizkuntza jaso batean bururatu zitzaidan; hurbileko enpresa txiki eta ertainen gaia, daukaten hurbileko janarien kontsumitzaileen irudia, eta mahai-inguruan aipatu mugaz gaindiko aukeren nota txarra (2/10 eta 4/10 artean), segurtamen dramatikoz; eredu ekonomikoak eta ingurunearen erraztasun instituzionalak zalantzan jartzea, mahai gainean jatetxeko karta jarrita, hitz-jokoa eginez.



Hizlariak aitzinetik entzuten nituen. Belarrian haien oihartzuna entzuten nuen. Iruditzen zitzaidan Espainian saldak prestatzen zituztela tortilla bat egiten dakiten moduan; sagardo baten «natural» kalifikazioak ez dituela irizpide berak Euskal Herriko Iparraldean eta Hegoaldean; eta hori hitz bakan eta urrunekoekin erraten ikusten nuen neure burua.

Zer izanen litzateke mugako kontsumoari buruzko begirada geografiko bat, bertsotan kontatua?

Erabil-mugak natural omen daudelarik marraztuta

Instituzio-hitzarmen latza zoritxarrez pairatuta

Ez bainuen usaia horien ohiturarik, eta burumuinen lan gogorrak tripa husten baitzidan, ametsetan nenbilen lohasmaren eskualde emankorretan. Betazalak astun nituen.

Gorputz-adimen dikotomian pentsatzen ari nintzen. Gure lurren zoria gorputzari utziko ote genion, arrazoi-bihirik eta gure lurraldeen kontsideraziorik gehitu gabe?

Paul VALERY poetaren idatziak gogoan nituen: *Gorputzak nahi du jan dezagun, eta berak eraiki digu ahoa, agertoki gozo hori, zaporerako papilaz eta ile multzoz guziz argitua. Haien gainetik zintzilikatzen ditu, dastamenaren tenplu honetako argi-armiarma gisa, sudurzuloen sakontasun heze eta gosetiak*.

Gose nintzen. Nire ahosabai papilatsua patio aldean eta lorategi aldean mugitzen ari zen. Lokartzen ari nintzen bitartean, sakontasun geldoen mailatik iragan nintzen. Bukatu beharreko jardunaldia bistatik galdu gabe, alegiazko esku bat marraztu nuen supermerkatu batean mugitzen, produktu batetik bestera, jarraitu beharreko labelari buruzko zalantzaz betea. Made in France, Bio, Certifié conforme, Label Rouge, Élu produit de l'année, Reconnu saveur 2025, AOC, AOP, IGP, Idoki, Herriko, Sasiko... Eskua duda-mudatan zegoen, totelka ari, bere pintzaz nire asetzeko doia harrapatzeko gai ez zela.

Zer egin behar zen hobeki kontsumitzeko? Alta, segidak sinple zirudien.

Segur aski REM loaren eremura iritsirik, ez-dakit-zer puska ahoratu nuen eta globalizazioaren kateek oraindik aldatu ez zuten mekanika natural batean aitzina egiten ikusi nuen ez-dakit-zer hori. Beharbada, elikagaiak milaka kilometro eginak zituen, ekoitzia, lantegian landua, paketatua izateko, erosketa-zentral batera iristeko, eta hara non, zirkuitu labur bati ekin zion.

Zortzi metro.

Ahotik sarturik, murtxikaturik, listuz lubrifikaturik, ez-dakit-zera hestegorrian punpaka hasi zen. Gero, hondoan, eskuinera jo zuen, sabelerantz. Han, muskuluek birrindu zuten, azido klorhidrikozko eguneroko litro eta erdiak deskonposatu zuen, eta dena heste meharrera abiatu zen, gorputzari bere elementu nutritiboak eskaintzeko prest. Ibilbidearen bukaera ez dizuet aipatuko, nire ametsak aski ikusia zuen nire arrazoiketari ideia bat eskaintzeko, hots, jaiotzetiko ibilbide batek A puntu batetik B puntu batera joan behar zuela, ahalik eta modurik logikoenean.

Ikusiko ote genuke elikagai ez-dakit-zer bat biriketara joaten, urdailera iritsi baino lehen, bere garraiatzaileak, kostuak murrizteko, bide horretatik arnashartze bat eman eta arnasbotatze bat kenduko lukeela aitzakiatzat harturik? Irudika dezakegu zer kalte deitoragarri ekar lezakeen helmugara iritsi baino lehen hiru aldiz bihotzaren inguruan ibiliko litzatekeen ahamen batek, kargamentuak maitemintze bat garraiatuko lukeelakoan eta, lurralde hartan saltzeko, oso preziatua izango litzatekeelakoan? Pentsa ote liteke belarritik jatea, hestegorriak bere jarduerak deslokalizatuko lituzkeelakoan?

Bazen garaia esnatzeko. Loaldi ttipiak bere ahalak erakutsiak zituen, zirkuitu laburrak ez zuen gehiago bere onurak frogatu beharrik.

Orduan orria hartu eta, urrun, nire inguru hurbileko jakintzak eskain ziezadakeenetik urrun bilatu nituen hitzak berriz irakurri nituen. Halako ekintza baten hutsaltasuna neurtu nuen; jada ez finak, ez teknikoak, ez zehatzak iruditzen ez zitzaizkidan terminoak ezabatu nituen. Alferrikakoak ziren orain. *Hurbiltasuna* pentsatu behar zen.

Zetorrena nire baitan xerkatzea gelditzen zitzaidan. *Mugan kontsumitzea* gogoetatu nuen, eta hemengo hitzen bila ibili nintzen, nire barnean, ondo-ondoan neuzkan hitzen bila.

Babestu. Honek nolabaiteko klasizismoa zuen, baina kontserbazioaren ideia ere bai.

Lurraldea. Jakina, bistan da, hazten duen lurzorua agerian ematen du.

Nortasuna. Gure barnean dardaraka ari dena hautatzeak garena moldatzen duelako.

Gastronomia. Tokikoa izateak ez duela arrunta izatea inposatzen gogorarazteko.

Sumatzen nuen nire hitzek ez zutela distirarik egin behar balioa agerian emateko. Ez zuten itxura egin beharrik, izan, baitziren.

Idazteari ekin besterik ez nuen: *Gastronomiaren aldetik, lurraldetu egin behar dugu.*

Zerbaitek blokeatzen zuen.

Segitzera entseatu nintzen: *Babes ditzagun jatekoa ematen diguten gure lurrak, gure nortasunak lurraldetzearen jakintzan erroturik egon daitezen.* Ez zen dudarik, ez nuen lortzen.

Ontsa egin nahi nuen, zuzenean eskura nezakeen horretan hartzen nuen, baina zirkuitu laburrak zerbait zuen parean: legea. Ortografiaren araugintza-ahalmena. Gramatika-araua.

Eskandalua oihuz salatzeko gogoa nuen, tokikoan ari nintzela erratekoa, dena oso argi nuela nire baitan, burua zut nengoela, logikoa iruditzen zitzaidala, hala ere, A puntu batetik B puntu batera joateko jaiotzetiko modu bat.

Baina araua araua zen, eta, nahiz eta begi-bistakoa iruditzen zitzaidan, «lurraldetu» edo «lurraldetzea» debekatuta zeuden.

Araua aldatzen ez bazen.

Adimen kolektiboan sinesten nuen, arrazoiaren bidea aldarrikatzeko prest zeuden jende multzoak irudikatzen nituen. Denbora kontua ote zen, soilik?

Azkenean, konklusio horren buruan, nire gorputzaren eta adimenaren lurraldeak sortzen uzten didan horrekin egitera entseatzen naiz, baina elementu batzuk falta zaizkit oraindik, akordeak, errazteak bezala.

Zer ondoriozta daiteke? Etorkizuna zentzu onaren aldekoa izanen dela. Bitartean, ahal dugun guzia eginen dugula ontsa eta zuzen jateko. Gaur elkartzen gaituztenen gisako gogoetek bidea prestatzen dutela, eta ez dutela etsitzen. Hemendik aitzina hemen elikatzeko garaia dela.

Beraz, otordu berri baterako ordu gutxi falta direnean, ez dizuet apetitu on erraten, apetitu egokia baizik. Eta justua.

BIDEOA
frantsesa

Laurent Platero. Idazle independentea

FILMA PROIEKZIOA:

XURITIK EDO GORRITIK? ARNOAK, MUGARI TIRO?

«Château Pékin» filmaren proiekzioa.
Zuzendaria: **Boris Pétric**. CNRS, Norbert Elias Zentroaren zuzendaria



Filmari buruzko informazio gehiago:

SOLASALDIA **Arturo Villanueva Arteaga**rekin. Biba Ardoak Kooperatibako sortzaile, bazkide eta zuzendari komertziala

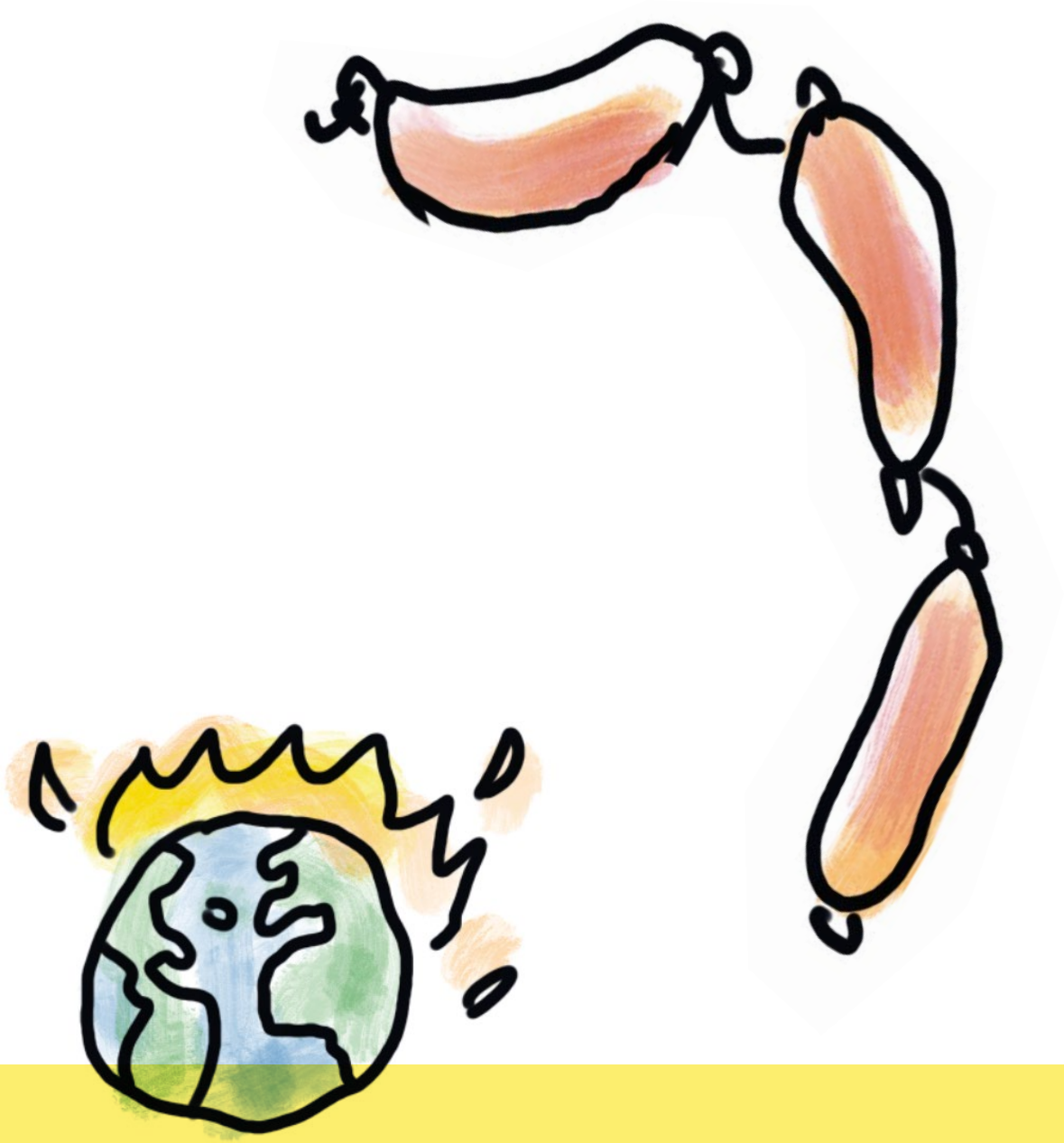
Biba Ardoak Kooperatibari buruzko informazio gehiago:







Elikaduraren mugetan



Urriaren 17a
Donostia

URRIAREN 17a, OSTIRALA

ELIKADURAREN MUGETAN



«Sar-hitza»

Aitzpea Leizaola. Irakaslea. GAIT (UPV/EHU). MUGALUR proiektuko kidea

Aitziber Etxezarreta. GEZKI institutuko zuzendaria. UPV/EHU

BIDEOA

euskara

HITZALDIA:

«MUGAZ GAINDIKO AGROEKOLOGIA: ELIKADURA-BURUJABETZA ERAIKITZEN»

Mirene Begiristain Zubillaga. Ekonomian doktorea, GEZKIko kidea (Gizarte Ekonomia eta Zuzenbide Kooperatiboaren Institutua). UPV/EHU





Agroekologia mugaz gaindiko eskala batean pentsatzeak, hau da, meso eskalan pentsatzeak, erran nahi du ez dela alternatiba gisa pentsatu behar, baizik eta aldaketa sistemiko gisa. Izan ere, agroekologia ikuspegi integral eta holistikoa da, dimentsio sozialak, ekonomikoak, kulturalak, ingurumenekoak eta abar kontuan hartzen dituena. Beraz, agroekologiarako trantsizio-prozesu bat pentsatu behar da, gaur egun martxan dagoen ustiatze-sistema suntsitzailea bukatzeko. Ikuspegi agroekologiko horrek elikadura-burujabetza aldarrikatzen du, elikadura-segurtasunetik bereizi behar dena. Elikadura burujabetzak erreferentzia egiten dio elikadura-sistemak erabakitzeko eskubideari. «Muga» kontzeptuari dagokionez, munduen arteko topaleku eta bidegurutze gisa pentsatu behar da, hau da, lotura egiteko leku pribilegiatu gisa. Agroekologia mugaz gaindiko mailan pentsatzeak erran nahi du mugaren beste ikusmolde bat planteatzea, lurraldearentzat elikadura-burujabetza emantzipatzailea eraikitzeko. Bideragarritasun agroekologikoa eta feminista interesgarria da zentzu horretan mugaz gaindiko eskalan garatzeko, ekimenak mikro eskalatik meso eskalara eramanez. Horretarako, gobernantzaren gaia zentrala da, eta mugaren alde batean eta bestean zubiak eraikitzea eskatzen du, mugaz gaindiko lurralde deitzen direnetan eredu agroekologiko bideragarriak eta elikadura-burujabetza pentsatzeko, gizakien arteko eta bizidun guzien arteko interdependentzia ardatz harturik.





BIDEOA

euskara





3. MAHAI-INGURUA:

LUR HILAK GOSEA DAKAR: ELIKADURA ZAINTZEAZ



Animazioa: **Jean-Victor Maublanc.** Zuzenbide Publikoko irakaslea. Poitiers-eko unibertsitatea

Mahai-inguru horretan urgentziazko egiaztapen bat aipatzen da: planeta hauskor bat eta gose diren populazioak, gu elikatzen gaituztenak barne. Interdependentzia globaleko testuinguruan, nola birpentsatu gure elikadura-ereduak, justizia soziala, jasangarritasun ekologikoa eta elikadura-burujabetza uztartzeko? Sistema berri bat pentsatu behar da, non gizakiak eta gizaki ez direnak elkarrekin bizi baitira, lur andeatu batean. Hitzaldietan, gai hauek landuko dira: elikagai-praktiken politizazioa, herritarren ekimenen eta kooperatiben zeregina, baita euskal lurraldearen elikadura-alorreko etorkizunerako ikuspegi estrategikoak ere.





«Lanetik kontsumora, eta bertzaldera: gizarte-ekonomiaren politizazioaren bilakaeraz»

Xabier Itçaina. Zientzia Politikoetako ikerketa-zuzendaria. CNRS, Emile Durkheim Zentroa, Sciences Po Bordeaux

Ipar Euskal Herriko ekonomiaren politizazioaren ikusmolde historiko batek aukera ematen du historia hurbileko bi aldi bereizteko: 1960ko hamarkadatik 1980ko hamarkadaren arteko garaia, eta mende hasieran hasi eta orain arteko garaia. Ekonomiaren politizazioa lurraldeko sistema ekonomikoaren aldaketa eragiten duen balio-aldaketa gisa ulerturik, ikusten da 2000ko hamarkadatik aitzina Ekonomia Sozial eta Solidarioaren inguruko hainbat ekimen egituratu direla eta eredu ekonomikoaren aldaketa iragartzen dutela: kezka berriak sortu dira, hala nola klima-aldaketa edo genero-berdintasuna, besteak beste; kontsumoaren eta ekoizpenaren politizazioa kontuan hartzen dira; feminismoaren gisako eragin berriak garatzen ari dira; politika publikoekiko harremanak, Ipar Euskal Herriaren instituzionalizazio gero eta handiagoarekin, aldatzen ari dira; iparraldeko nahiz hegoaldeko auzokideekiko harremanak sortzen ari dira, balio komunak sustatzen dituzten lankidetza-egitasmo batzuen inguruan. Elikaduraren inguruko gogoetak testuinguru horretan kokatzen dira, azken hogei urteotan.

BIDEOA
euskara



«Kontsumo kultura berria sortzen»

Itsaso Larretxea. Labore Oarsoko kudeatzailea

Labore Oarso, alabaina, Gipuzkoako Oiartzungo kontsumitzaileen kooperatiba bat da. Haren helburu nagusia kalitatezko elikadura sustatzea da, denentzako eskubide gisa. Beraz, kooperatiba zenbait printzipioren inguruan egituratzen da, hala nola sasoiko produktuen saltzea; agroekologiaren sustatzea; kontsumitzaileentzako eta ekoizleentzako prezio justuen praktikatzea; burujabetzarako bidean euskararen sustatzea; kontsumo-kultura berri bat hedatzeko lana, eskaria sortu eta publiko ezberdinak sentsibilizatzea ahalbidetuko duena. Kooperatiba horren konstatazioetako bat da Euskal Herriko lurraldeak produktu ohargarri anitz eskaintzen dituela, gehienbat bertako produktuekin hornitzea eta zuzenean ekoizleei erostea ahalbidetuz, Ipar Euskal Herrian dauden laborariei ere erosiz. Gizarte-aldaketa kulturalak eskala txikiko proiektuen bidez, elkarri laguntzean oinarrituz eta mundu hobe baten itxaropena sustatuz gauzatu daitezkeela erakustera entseatzen den ekimen baten adibidea da.

BIDEOA
euskara

Labore Oarso kooperatibari buruzko informazio gehiago:





«Elikadura 2040an: Garapen Kontseiluko gogoeta kolektibo eta herritarra»

Cécile Poignavent. Animazio- eta Proiektu-arduraduna. Garapen Kontseilua

Euskal Herriko Garapen Kontseiluak 2024 eta 2025 artean eraman Iparralde 2040 ekimenaren barnean, laborantzaren eta elikaduraren gaiak landu dira Ipar Euskal Herriko hainbat eragilerekin antolatu hamar bat atelierretan. Gai konkretu horiei buruzko hainbat mezu agertu dira, eta denentzako elikadura jasangarri, osasuntsu, kalitatezko eta hurbileko baterako trantsizio-beharra aipatzen dute. Trantsizio agroekologiko hori azeleratzeko borondatea azpimarratu dute. Gisa berean, elikadura-sistema pentsatzeko kontzertazio-tresna kolektiboak atxikitzeko eta garatzeko ideia sustatu da. Mugaz gaindiko lankidetza elikadura-sistema iraunkorra eraikitzeko ardatz nagusi gisa agertzen da. Bestalde, ezinbestekotzat jotzen da kontsumo modu berrien inguruko transmisioa eta pedagogia sustatzea, kontsumitzaileei eman informazioaren gardentasuna bermatzea eta lurraldearen historiari balioa ematea, berrikuntza aktiborako duen gaitasuna sendotzearekin batera.

BIDEOA
frantsesa

Iparralde 2040 ekimenari buruzko informazio gehiago:



4.MAHAI-INGURUA:

LURRARI BIZIA ZOR: LURRALDEA ETA ELIKADURA SOLASEAN

Animazioa: **Elena Casiriain.** Antropologiako doktoregaia. GAIT (UPV/EHU) / LISST-CAS (UT2J)

Mahai-inguru horretan, elikaduraren, bizidunen zaintzaren eta lurraldean errotua izatearen arteko loturari buruzko gogoeta proposatu da. «Biziduna sendatzeak» erran nahi du, aldi berean, elikadura lokalago eta arduratsuago baten bidez, guhaur zaintzea, baserritarrak zaintzea, haiek elikatzen baikaituzte, ekosistemak beren mugak errespetatuz leheneratzea, eta lurra eta bertan errotuak diren hizkuntzak eta kulturak babestea. Ekoizpena lurraldera berriz ekartzea, lurraldea egitea eta oreka ekologikoak atxikitzea erronkak dira mugaz gaindiko testuinguruan. Nola uztartu hurbiltasuna eta iraunkortasuna? Nola elikatu tokiko baliabideak kontuan harturik eta, aldi berean, nortasun kulturala eta biodibertsitatea zaindurik? Mahai-inguru hori bi zatitan banatu da:

1. Hurbil edo urrun? Mugaldeko elikadura berriz pentsatu

Mugako eremuen berezko muga ekonomiko eta geografikoen parean, nola pentsatu mugaz gaindiko mailan lurraldera egokitu elikadura-sistemak? Posible ote da? Hitzaldiek gure muga-inguruko proiektu kolektiboak argitara eman dituzte, baina baita beste muga-inguru batzuetakoak ere, non mugaz gaindiko hurbiltasun-zirkuituak garatzera entseatzen baitira, mugarekiko distantzia baino gehiago hurbiltasuna baloratuz.



«Mugaz gaindiko lankidetzaren baliabideak, laborantza- eta elikadura-arloko trantsizioen laguntzeko. Grande Région-en eraman Transaat ikerketa ekintzailearen proiektutik, hausnarketa bat»

Julien Noël. Tetrae Transaat (VR3) proiektuko ikerketa-ingeniaria LOTERRen. Nancyko Unibertsitatea. LEDR Gembloux ABT-ULiège

Transaat ikerketa-ekintza proiektuak Eskualde Handiko lurraldera egokitu laborantzaeta elikadura-sistemak lantzen ditu. Eskualde Handi hori hiru herrialderen arteko mugaz gaindiko eskualdea da: Frantzia, Belgikako Valonia eta Luxenburgo. Proiektuaren originaltasuna da laborantzaren eta elikaduraren trantsizioak mugaz gaindiko ikuspegitik hartzea, eta ondoko hipotesia planteatzea: mugaz gaindiko eskala palanka bat izan daitekeela trantsizioak aktibatzeko, batez ere zirkuitu laburrak eta ingurumena gehiago errespetatzen duten laborantza-praktikak. Egia erran, proiektu horrek aukera ematen du mugaz gaindiko proiekturik kasik ez dagoela azpimarratzeko. Gehienbat, laborantza-arloko proiektu transnazionalak dira daudenak. Azterketak agerian uzten du hurbiltasun antolatuari buruzko desafio garrantzitsua dagoela, ez baitago baitezpada nortasun komun partekaturik, harreman- eta lankidetza-ohiturarik, eskualde horretan, nahiz eta geografikoki hurbil izan. Proiektuak lurraldetasun partekatuaren eta koopetizioaren kontzeptuak lantzea proposatzen du, bai partaidetza publikoak, agerikoak, bai eragile ekonomikoen arteko lankidetza pribatuak irudikatzeko, horiek askotan ikusezinagoak baitira.

BIDEOA
frantsesa

Transaat proiektuari
buruzko informazio gehiago:





«EHKOlektiboa, agroekologiaren bidean, bere garapenaren mugetan»

Olivier Doyhenard. Laboraria, EHKOlektiboko kidea



EHKOlektiboa 2014an sortu elkartea da, lurraldean agroekologia sustatzeko asmoz. Euskal Herri osoko laborariak biltzen ditu, baina baita herritarrak eta elkarteak ere. Defendatzen duen laborantza eredua laborantza ekologikoarena da, hurbilekoa, jendearen neurrikoa eta ekonomia sozial eta solidarioan oinarritua. Horretarako, elkarteak topaketak, bisitak eta gogoetarako tarteak antolatzen ditu kideen artean, mugaz gaindiko berezko ikuspegi batetik, komunitate euskaldunaren alde lan eginez. 2021ean egin duen diagnostikoari esker, azpimarra daiteke mugak ez dituela etxaldeen tipologiak bereizten. Aldiz, beste muga-lerro bat marraztu daiteke: Euskal Herriko laborantza- eta abeltzaintza-motetan eragina duten eta askotariko ekoizpenak ahalbidetzen dituzten klima motena. Gaur egun, elkartea parte-hartzezko berme-sistema lantzen ari da, eta Europako normetan oinarritzen da. Baina tokian tokiko administrazio-mugek limiteak inposatzen dituzte eta egitura horretan mugaz gaindiko izaera dagoela onartzen ez duten tokiko administrazioek mugaz gaindikoa beste manera batez ulertzen dute: hortik dator zailtasuna. Elkarteak, beraz, arazo ekonomikoak eta onartua izateko arazoak baditu, eta mugarik gabeko lurralde-kontzepzio bat garatzearen alde egiten du, baita haren adierazpen juridikoaren alde ere.

BIDEOA
euskara

EHKOlektiboa elkarteari buruzko informazio gehiago:



«Tokiko moneta, eguneroko praktiken galdezkatzeko tresna ekonomikoa. Lurralde-garapena eta tokiko kontsumoa bultzatzen dituen Euskoa, bihar mugaz gaindikoa izan daiteke?»

Nikolas Blain. Euskal Moneta elkarteko koordinatzailea

Euskoa Ipar Euskal Herriko lurraldean zirkulazioan dagoen tokiko moneta da. Gaur egun, 4,5 milioi eusko daude zirkulazioan, 4400 erabiltzaile baditu eta 1400 profesionalek euskoz ordainduak izatea onartzen dute. Moneta horrek tokiko ekonomia garatzeko aukera ematen du, eta, haren erabilera ikertzean, ikus daiteke erabiltzaileek beren jokabidea aldatzen dutela eta tokiko produktuak gehiago erosten. Beraz, moneta tresna interesgarria da, garatzekoa, elikagaiak kontsumitzeko ohiturak aldatzeko. Halaber, Euskoa engaiatzen da leku publikoetan euskararen ikusgaitasuna sustatzera, bai eta elkarteei laguntza ematera ere, urtero txekeak ordainduz erabiltzaileen sustengu handiena duten elkarteei. Monetaren erabilera Euskal Herriko lurralde osora zabaltzeko aukera aztertzen ari da elkartea. Gaur egun, lehen urratsak ematen ari dira, esperimentuzko proiektu batzuen bidez, mugaren beste aldean dauden mugako bi lurraldetan: Nafarroako Baztan ibarrean eta Gipuzkoako Oiarsoalde lurraldean. Gizartearen moneta izeneko proiektu horrek tokiko ekonomia sustatu nahi du, mugako bi aldeen arteko harreman ekonomikoak indartuz. Mugak sortzen duen distantzia murrizten lagunduko luke, mugaz gaindiko lurralde bat tokiko ekonomia duen hurbileko lurralde bilakatuz.



Euskal Moneta elkarteari buruzko informazio gehiago:

BIDEOA
euskara



2. Elikadura, lurraren mintzaira?

Zer leku dute hizkuntzak eta kulturak elikadura-sistema iraunkor bat eraikitzean? Nola bihurtzen da elikadura ekintza politiko eta lurraldea egiteko bide? Zer harreman lurraren eta hizkuntzaren edo kulturaren artean? Galdera horiei erantzun diete mahai-inguru horretako parte-hartzaileek, euskarari eta lurrari buruzko gogoeten bidez.



«Lur bat hizkuntzari, hizkuntza bat lurrari»

Lorea Agirre. Antropologoa. *Jakin* aldizkariaren zuzendaria

Gogoeta horrek hizkuntzaren eta lurraren arteko harremana azpimarratzen du. Lurra eta berak ahalbidetzen duen elikadura hizkuntzarekin lotuta daude. Lurralde bat eta hizkuntza bat zaintzea borroka beraren bi alde dira. Lurra elikatzailea da baldin eta non dagoen erraten ahal bada, hots, izen bat eta, beraz, izendatzeko hizkuntza bat baldin badu. Frankismoaren bukaeran, euskararen berreskuratzea toponimiari buruzko lana izan zen hasieran, lekuak eta lurra bereganatzea helburu. Hainbat lanek, batez ere hizkuntza-ekologian, erakusten dute lurra defendatzeko borrokak euskara bezalako hizkuntza minorizatu eta gutxituen defentsa borrokekin batera doazela: espezieen bioaniztasuna aberatsagoa da hizkuntza- eta kultura-bioaniztasuna aberatsena den lekuetan. Justiziaren eta Lurraren bizigarritasunaren aldeko borrokak unibertsalak dira, baina lurralde batzuetan kokatzen dira, eta beraz, testuinguru zehatzetan, beren hizkuntzak, kulturak, klimak eta abar dituzten lurraldeetan. Hurbiltasunaz eta tokiko elikaduraz gogoetatzea, izan ere, hurbileko hizkuntzaz eta kulturaz gogoetatzea ere bada, batez ere muga-lerroak jendea (euskaldunen komunitatea barne) sekula baino gehiago zatitzen duen testuinguru batean.

BIDEOA

euskara





«Errigora: uzta, euskara, auzolana»

Aintzane Ariztegi. ERRIGORAko kidea



Nafarroako erdialdean eta hegoaldean euskararen ikaskuntza eta erabilera sustatzea helburu duen ekimena da Errigora, lurralde horretan hizkuntza horren ezagutza eta erabilera Euskal Herriko ahulenetakoa izanik. Horretarako, kolektibo batek erabaki du lurralde horretako produktuak Euskal Herri osoan saltzeko kanpaina bat egitea, urririkako lanean eta elkartasunean oinarrituta. Irabaziak euskararen garapenaren alde lan egiten duten eragileei ematen zaizkie. Tokiko elikadura hizkuntza bat garatzeko palanka bihurtzen da. Hamabi urteko lanari esker, ekimen horrek euskara sustengatzeko eta agroekologian oinarritu laborantza eredu jasangarria defendatzeko aukera eman du, elikadura osasungarri eta jasangarria sustatuz, Euskal Herriko komunitate osoari zuzendurik. Beraz, proiektu nazionala da, lehen-lehenik, elkartasun- eta elkarlaguntza-sare baten laguntzaz mugak hausten dituena. Euskararen defentsa eta elikadurarena borroka bera dira, euskal komunitate osoa hunkitzen duena.

Errigora egitasmoari buruzko informazio gehiago:

BIDEOA
euskara

PENTSAMENDU BISUALAREKIN ERAMAN LANAREN AURKEZPENA

ERRAZTE GRAFIKOA PERNAN GOÑIREN ESKUTIK



BIDEOA
euskara



Pernan Goñi.
Ilustratzaile, diseinatzaile eta animatzailea

KLOWNKLUSIOAK

PAILAZOAREN ONDORIOAK
BEATRIZ EGIZABALEN ESKUTIK

Beatriz Egizabal. Artista antzezlaria

BIDEOA
euskara



Egileak

Margot Riem: mriem@univ-pau.fr. ▮ **Elena Casiriain**: elena.casiriain@univ-tlse2.fr

Marrazkiak: Pernan Goñi



Babesa eta diruztatzea

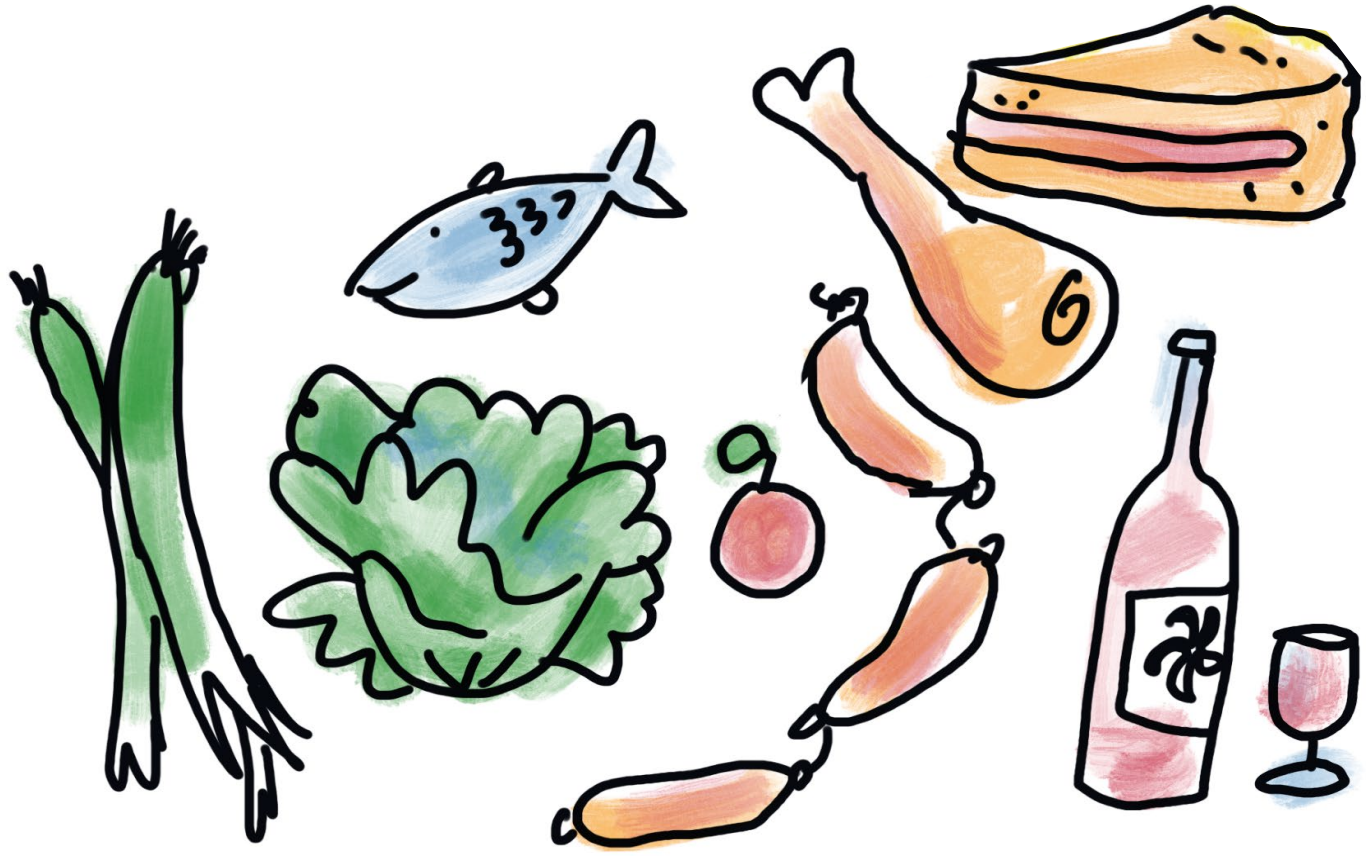
MUGALUR
CONSEIL DE DEVELOPPEMENT DU PAYS BASQUE
IPAR EUSKAL HERRIKO GARAPEN KONTSEILUA
EUROREGIÓN EUROESKUALDEA EURORREGIÓN
cederna garalur
Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea
Euro-Institut Pyrene
Interreg POCTEFA
Cofinanciado por la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par l'UNION EUROPÉENNE
UNIVERSITÉ DE PAU ET DES PAYS DE L'ADOUR COLLÈGE EEI
Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea
upna Universidad Pública de Navarra Nafarroako Unibertsitate Publikoa
Celt Centre Lascaux sur les Transitions
Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea
GEZKI

2025 Bayonne et Donostia

LA FRONTIÈRE NOURRICIÈRE

S'éloigner ou se rapprocher pour s'alimenter ?

JOURNÉES D'ÉTUDES TRANSFRONTALIÈRES



Auteures:
Margot Riem (CDRE-UPPA. Baiona) | **Elena Casiriain** (GAIT-UPV/EHU. Donostia. LISST-CAS-UT2J. Toulouse)

EHU

Sommaire

Avant propos 45

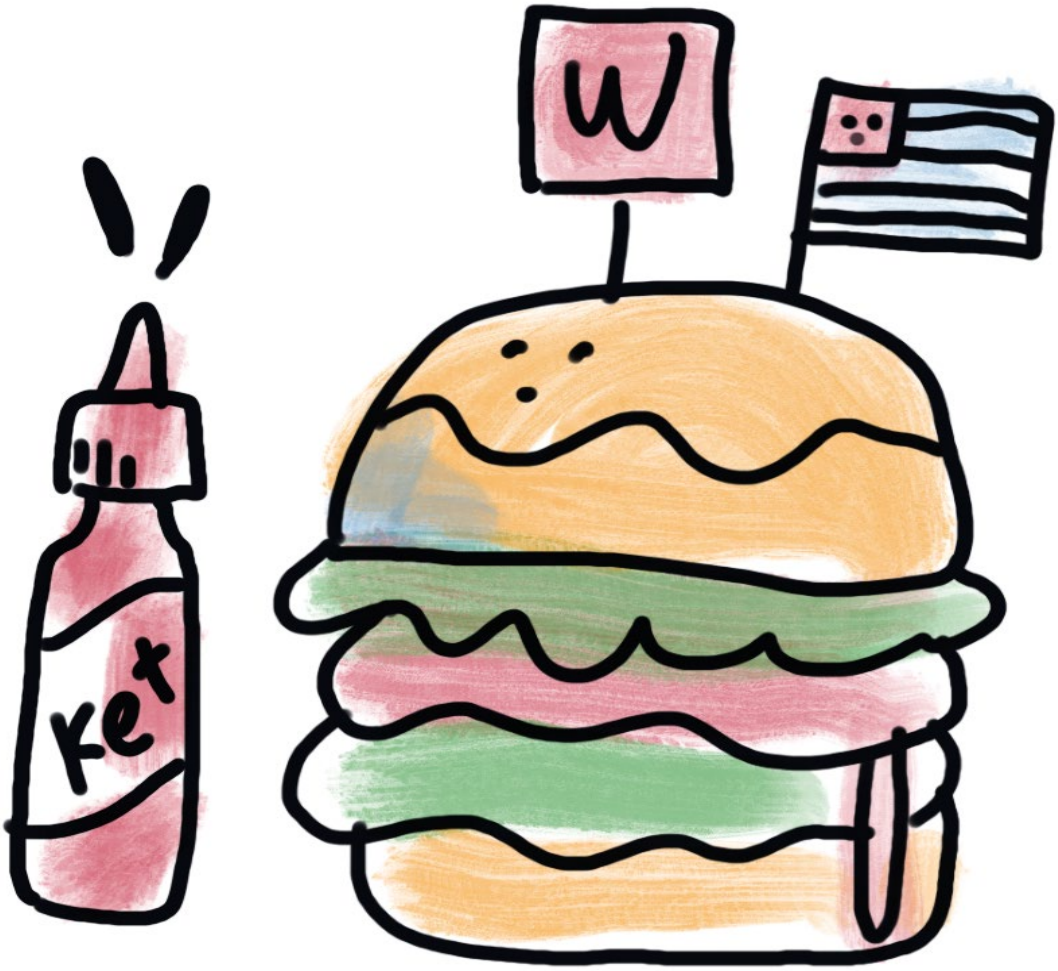
Introduction à deux voix 48

Penser l'alimentation à la frontière. Jeudi 16 octobre Bayonne 54

Penser la frontière par l'alimentation. Vendredi 17 octobre Donostia 68



Avant propos



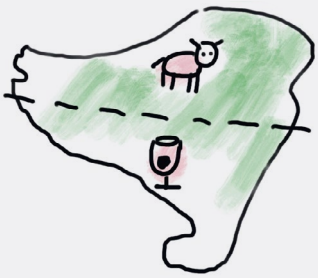


Les Journées d'études transfrontalières *« La frontière nourricière : s'éloigner ou se rapprocher pour s'alimenter »* ont eu lieu les 16 et 17 octobre 2025 à Bayonne et Donosti-San Sebastián. La première journée s'est tenue à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour (UPPA) sur le campus de la Nive à Bayonne tandis que la seconde journée a eu lieu au sein de Euskal Herriko Unibertsitatea-Universidad del País Vasco (UPV/EHU) dans le campus de Gipuzkoa à Donosti-San Sebastian.

Ces journées visaient à étudier les notions de frontière et d'alimentation et à s'interroger sur l'influence d'une frontière sur les circuits alimentaires, tantôt perçue comme un obstacle, tantôt comme une opportunité. Elles portaient également sur le paradoxe que la frontière introduit dans la notion de proximité : dans les espaces frontaliers, les aliments produits de l'autre côté de la frontière ne sont pas nécessairement considérés comme des aliments locaux. Comment penser un territoire nourricier de proximité dans un espace transfrontalier ? Les échanges entre apports théoriques et présentation de projets ou témoignages d'acteur•trices du territoire ont tenté de répondre à ces questions.

En effet, ces journées interdisciplinaires ont permis de croiser les regards des chercheur•euses d'universités et de disciplines diverses avec les réflexions des acteur•trices du territoire ou de porteur•euses de projets, offrant ainsi un espace de dialogue propice à la confrontation entre les analyses théoriques et les expériences de terrain.

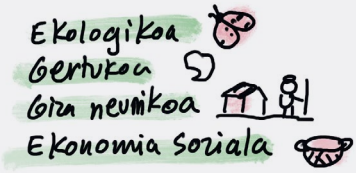
Plusieurs artistes sont intervenu•es pour alimenter les échanges et les réflexions globales. Ainsi, deux facilitateurs graphiques ont retranscrit les prises de parole en images ; un auteur a proposé une conclusion littéraire ; et une clown a réalisé une conclusion humoristique. En croisant ces différents regards, l'objectif était de rendre compte de la complexité et de la multiplicité des approches possibles sur le sujet.



Ces journées étaient organisées à l'initiative de deux doctorantes : Margot Riem, doctorante en droit au sein du Centre de Documentation et de Recherche Européenne (CDRE) à l'UPPA et Elena Casiriain, doctorante en anthropologie au sein du groupe GAIT de UPV/EHU et au LISST à l'Université Jean Jaurès de Toulouse (UT2J).
Elles ont bénéficié du soutien et du financement de l'Euro-Institut Pyrène (projet POCTEFA dont les partenaires sont l'UPPA, le CDRE, UPV/EHU et UPNA) ; le Conseil de Développement du Pays Basque dans le cadre du projet MUGALUR (partenariat avec UPV/EHU et Cederna-Garalur et financement de l'Eurorégion NAEN) ; le Centre Lascaux sur les Transitions (CELT) ; et l'Institut GEZKI de UPV/EHU.

Ces journées étaient trilingues (français, basque, espagnol) avec traduction simultanée.

L'ensemble des interventions de ces deux journées sont disponibles en vidéo en version originale (sans traduction). La langue d'intervention est précisée sur chacune des vidéos. Seule la séance autour du film « Château Pékin » de Boris Pétric n'est pas disponible.

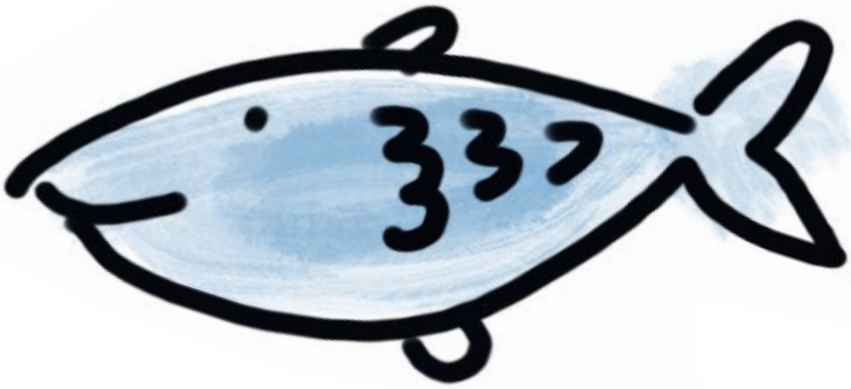


VIDÉOS



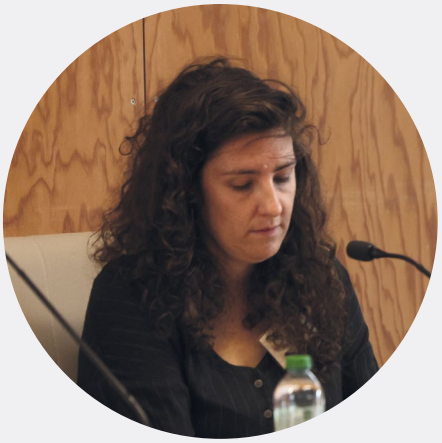


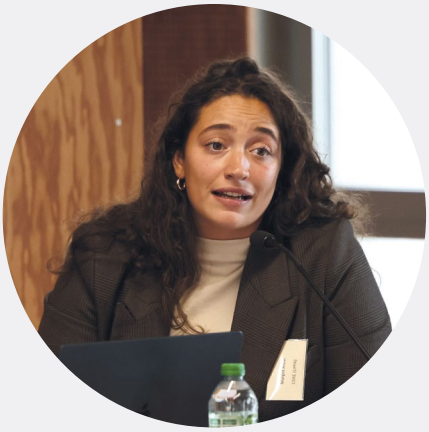
Introduction à deux voix











Ce projet de deux journées d'études est né de notre rencontre : deux doctorantes, l'une en droit, l'autre en anthropologie, réunies autour d'une préoccupation commune : la frontière. Plutôt que d'en parler pour elle-même, nous avons voulu l'interroger autrement. En croisant nos axes de recherche, l'alimentation s'est imposée comme porte d'entrée pour l'étudier : comment et pourquoi les questions alimentaires s'articulent-elles avec la frontière ? Et surtout, pourquoi poser cette question ? Franchir une frontière n'est jamais anodin, même pour un aliment.

En droit, la frontière se conçoit comme la ligne de séparation qui délimite l'espace sur lequel un État exerce son autorité. Plus qu'un simple trait géographique, elle fixe le périmètre d'un ordre juridique, avec ses lois, règlements et institutions garants de la souveraineté étatique. Au-delà du cadre normatif qu'elle permet de circonscrire, la frontière peut aussi être symbolique et relationnelle. Comme le souligne la géographe Arbaret-Schulz, la frontière est « une construction territoriale qui met de la distance dans la proximité » (2002). Autrement dit, elle ne se réduit pas à séparer : elle organise, hiérarchise et reconfigure les rapports d'espace et de pouvoir.

Or, à l'ère de la mondialisation et de l'intégration régionale, la frontière traditionnelle se trouve bousculée par l'émergence d'ordres juridiques partiellement ou totalement déterritorialisés. L'Union européenne illustre ce basculement : elle se définit comme un «espace de liberté, de sécurité et de justice sans frontières intérieures» (article 3 TUE). Dans le même temps, conventions internationales et entreprises transnationales contribuent à l'émergence d'un droit « hors-sol », détaché des ancrages territoriaux classiques et générant un enchevêtrement d'espaces normatifs. Les territoires administratifs traditionnels ne sont plus les seules unités de référence : ils coexistent désormais avec des zones de gouvernance partagée, qu'il s'agisse de réseaux numériques, de chaînes économiques globalisées ou d'espaces transfrontaliers.





Dans ce contexte, la frontière reconfigure la notion même de proximité, elle-même au cœur des débats sur l'alimentation. On peut trouver au Leclerc d'Anglet des aliments venus du Gipuzkoa, rangés sous l'étiquette « Produits d'Espagne », alors que le label « Origine France » valorise parfois des produits ayant parcouru des centaines de kilomètres. Ici, un aliment considéré comme « local » peut avoir fait 800 km, tandis qu'un autre, perçu comme « étranger », n'en a fait que 40. La différence ? Le premier n'a pas franchi de frontière, le second si. Cette logique paradoxale interroge : qu'est-ce qui est réellement proche ? qu'est-ce qui ne l'est pas ? Elle résonne d'autant plus que nos assiettes accueillent aujourd'hui, avec une facilité déconcertante, des aliments ayant traversé des milliers de kilomètres, des dizaines de frontières. Les cuisines du monde s'invitent à notre table. Tacos, kebabs, vin bordelais, couscous, sushis, empanadas, poke bowls ou burgers se consomment aux quatre coins du monde, créant de nouveaux liens d'interdépendance : on vit un moment inédit, celui d'une circulation toujours plus intense des humains, des aliments et des idées. Une alimentation mondialisée qui rapproche plus qu'on ne le pense les consommateurs entre eux, mais qui tend aussi, parfois (souvent?), à les éloigner des producteurs et des terroirs.

Cette tension entre mondialisation et enracinement local se reflète directement dans nos habitudes alimentaires, où la circulation mondiale des aliments entre en contraste avec les réalités locales de production. Comme le souligne Eneko Bidegain, les supermarchés du Pays Basque se ressemblent de plus en plus et pointe par là un paradoxe : le commun vient de la globalisation alors que les produits locaux marquent la différence entre les territoires situés d'un côté et de l'autre de la frontière, puisqu'ils ont du mal à passer la frontière [1].

Ainsi, croiser frontières et alimentation revêt aujourd'hui une importance particulière. Dans un contexte où la mondialisation bouleverse en profondeur les systèmes alimentaires, l'enjeu est de recréer de véritables proximités : des distances courtes dépassant les frontières administratives, mais aussi des liens durables et des relations de confiance entre producteurs et consommateurs.



Pour autant, la proximité ne signifie pas homogénéité de part et d'autre de la ligne frontière. Les relations naissent de la différence. Le commerce émerge là où existent des discontinuités et des ruptures, mettant en contact des acteurs et créant des interdépendances. Nombreux sont ceux qui passent la frontière pour se procurer des produits de tous les jours (boîte de thon, pimientos, haricots, lentilles, pois-chiches, viennoiserie, pâtisserie, pain, confiture, foie gras...). Quiconque vit à la frontière connaît par cœur ce qu'il convient d'acheter d'un côté ou de l'autre. L'alimentation devient un vecteur de passage de la frontière.

1 Bidegain, Eneko, 2018. *Lurraldea eta herria. « Zazpiak bat »*. Atzo, gaur, bihar, Iruña, Pamiela : p.171.

Passer la frontière pour s'attabler de l'autre côté est une habitude conviviale, à la fois répandue et appréciée. Qui ne prend pas le topo pour aller à Donosti déguster des pintxo ? Lors de leurs retrouvailles, les familles transfrontalières pratiquent aussi des échanges alimentaires, de fromage de brebis, de fritos, de gâteau basque, de vin, de jambon, d'huile, de sardines ou de turrón, et rappellent que l'aliment n'est pas seulement une marchandise : il est aussi vecteur de lien, un moyen de faire relation. À la frontière, la table joue un rôle central dans l'établissement de liens de proximité, facilitant le rassemblement. À l'instar de la logique de don et de contre-don analysée par Marcel Mauss, qui repose sur la réciprocité : donner, recevoir et rendre entretiennent et renforcent les liens sociaux, les échanges alimentaires transfrontaliers créent des relations de proximité, de réciprocité qui tissent et consolident le lien social.

Cette dynamique se retrouve également du côté de la production alimentaire. Les différenciations territoriales, les politiques publiques distinctes et les contextes territoriaux engendrent des complémentarités et des interdépendances qui peuvent répondre aux enjeux alimentaires d'aujourd'hui. Il suffit d'observer, par exemple, les flux de luzerne et d'aliments pour le bétail : les convois de paille qui circulent par dizaines sur l'axe Pampelune-Hendaye ou la route d'Ibañeta traduisent concrètement cette interdépendance. Et si le Pays Basque, composé de trois territoires administratifs était une solution pour penser un système alimentaire territorial viable sur le long terme ?



La frontière apparaît ainsi comme une source d'opportunités, malgré les freins qu'elle peut générer. C'est l'objet de la première partie de ce colloque : que se passe-t-il à la frontière en matière d'alimentation ? Quelles réalités, quelles pratiques, quelles complémentarités, et quelles formes de relations alimentaires s'y déploient ? Entre transnational et local, quelles dynamiques sont à l'œuvre aujourd'hui ? Alors que la frontière juridique marque traditionnellement rupture et exclusion, elle se transforme progressivement en zone d'interaction et de coopération. Dans le secteur alimentaire, cette évolution invite à repenser le territoire : loin d'être un simple espace administratif, le territoire se conçoit comme un écosystème vivant où la superposition des cadres juridiques et la mise en réseau des acteurs semble pouvoir garantir une alimentation suffisante, décente et durable pour les populations des deux rives.



Dans la deuxième partie du colloque, l'objectif était d'inverser la perspective : interroger les enjeux de l'alimentation, le développement des circuits courts et la promotion de proximités spatiales et sociales entre producteurs et consommateurs, autrement dit, repenser la notion même de frontière. Cette réflexion ouvre plus largement sur la question des limites de notre planète : certains territoires ne sont plus viables, contraints par la dégradation des écosystèmes, le changement climatique et l'épuisement des ressources, obligeant des populations entières à quitter leurs terres, qui ne produisent plus d'aliments et deviennent, pour ainsi dire, des terres mortes. Les ressources diminuent, et il



est désormais inconcevable de penser les circuits alimentaires mondiaux sans tenir compte de ces limites. Comment nourrir une population mondiale qui pourrait dépasser 9 milliards d'individus à l'horizon 2050 dans un contexte de dégradation des écosystèmes et du climat, de baisse de la croissance des rendements, d'inquiétude sur l'accès à l'alimentation pour tous et de volatilité des prix agricoles ? En quoi penser l'alimentation à une échelle transfrontalière peut être une alternative pour répondre à ces défis ? En quoi dépasser les cadres administratifs et juridiques semble aujourd'hui nécessaire dans les territoires frontaliers pour se nourrir en prenant soin du vivant ?

S'alimenter est un acte vital, et bien s'alimenter, un enjeu planétaire : penser l'alimentation, c'est penser notre vie et notre condition d'existence collective. Preuve en est, la stratégie de destruction des terres fertiles et des productions alimentaires du génocide encore en cours. L'alimentation, ou plutôt sa privation, devient une arme de guerre, de torture. Face à ces logiques de domination, repenser une alimentation résiliente et durable ne revient pas seulement à nourrir : c'est repenser notre rapport au vivant et à la terre, au monde et aux autres.

Prendre soin de la terre, c'est faire confiance en notre capacité créatrice de vie. La responsabilité de la vie, la nôtre mais aussi celle de ceux et celles qui habitent aux quatre coins de la planète, et des futures générations à qui on transmettra cette terre capable de générer de la vie. Se responsabiliser face à nos réseaux d'interdépendance, c'est renouer avec notre capacité à répondre. Mais l'exercice est difficile : aujourd'hui, la défense de la terre est trop souvent criminalisée, portée devant les tribunaux ici comme ailleurs. Défendre la vie est devenu un véritable enjeu.

Nous ne sommes pas propriétaires de notre maison, nous lui appartenons comme les générations passées et futures. Nous sommes de passage sur cette maison qu'est la planète. La terre, vivante, nous permet d'y vivre. Tisser ce lien revient à entretenir une relation de don/contre-don avec la terre qu'on cultive et qui nous cultive en retour. On s'attache à la terre et à ce qu'elle donne avec nos langues, nos coutumes et nos cœurs. Oser dialoguer avec la terre, c'est aussi écouter son chant, sa langue, ses mots, sa mélodie et son rythme. Terre/territoire, alimentation, langues : comment repenser nos relations dans un monde plus sain et habitable dans le futur ?



Non contentes de nous confronter au sujet des frontières pour s'alimenter, nous avons nous-même voulu les traverser durant ces journées, sur le fond comme sur la forme, en réunissant chercheur•euses, artistes, habitant•es et acteur•trices territoriaux•ales de part et d'autre de la frontière et d'autres contextes transfrontaliers, pour croiser expériences scientifiques, pratiques et citoyennes autour de l'alimentation. Les langues et les disciplines diverses convoquées, ainsi que la perspective artistique (film, facilitation graphique, conclusion littéraire et clownesque) participent à cette

traversée collective. Franchir la frontière exige de s'adapter et de tenir compte de certaines limites comme les contraintes administratives et logistiques. Ces journées se veulent également engagées, gustativement, avec des buffets issus de circuits courts et de producteurs locaux, et intellectuellement, grâce à des interventions de qualité portées par des personnes investies pour la vie et le vivant.

Enfin, nous tenons à remercier l'ensemble de l'équipe organisatrice pour son soutien, tant intellectuel que financier, qui a rendu cet événement possible : le projet Mugalur, porté par le CDPB, en partenariat avec UPV/EHU et l'association Cederna-Garalur, avec le soutien financier de l'Eurorégion Nouvelle-Aquitaine Euskadi Navarre (NAEN) ; l'Euro-Institut Pyrene, en partenariat avec l'UPV/EHU, l'UPNA, l'UPPA et le CDRE, qui est un projet financé dans le cadre des fonds Interreg POCTEFA ; le Centre lascaux sur les transitions ; l'institut Gezki de l'UPV/EHU.

Nos chaleureux remerciements vont également à l'ensemble des intervenant•es et auditeur•trices pour leur implication et leur enthousiasme, qui ont fait de ces rencontres des moments riches et nourrissantes et, ont permis d'ouvrir de nouvelles perspectives pour l'alimentation transfrontalière.



Margot Riem. Doctorante en droit au sein du Centre de Documentation et de Recherche Européenne (CDRE) à l'UPPA

Elena Casiriain. Doctorante en anthropologie au sein du groupe de recherche GAIT (UPV/EHU) et au sein du LISST (UT2J)

VIDÉO

euskara
français



Penser l'alimentation à la frontière



Jeudi 16 octobre
Bayonne

JEUDI 16 OCTOBRE

PENSER L'ALIMENTATION À LA FRONTIÈRE

« Mot d'accueil »

VIDÉO
euskara
français

Fabrice Riem.
Directeur adjoint du CDRE (UPPA). Coordinateur du Centre Lascaux sur les Transitions (CELT)

Ximun Carrère.
Codirecteur du CDPB

« Approvisionnement local, écologique et/ou de marques de qualité pour une restauration collective transfrontalière durable »

Ana Barandiaran del Olmo.
Technicienne des circuits courts de commercialisation - INTIA

En 2022, une étude est menée dans le cadre du projet transfrontalier POCTEFA COMPET'plus. Le but est de réaliser un diagnostic de la production alimentaire existante à l'échelle du Pays Basque et plus spécifiquement de la production écologique et de qualité, capable d'approvisionner la restauration collective des trois territoires administratifs. Il en ressort que le territoire présente une certaine capacité d'auto-approvisionnement alimentaire, fondée notamment sur des complémentarités entre les dynamiques de production et de demande. Par exemple, la Navarre se caractérisant par une forte production, tandis que la Communauté autonome d'Euskadi se distingue par un niveau de demande plus élevé. En revanche, plusieurs limites sont relevées, notamment l'absence de label de qualité transfrontalier, des systèmes de distribution qui ne dépassent pas les frontières, ainsi qu'une méconnaissance persistante des réalités de part et d'autre de celles-ci.



En savoir plus
sur le projet **COMPET'plus :**

VIDÉO
espagnol



TABLE RONDE 1 :

JOUER AVEC LA FRONTIÈRE POUR SE NOURRIR : ENTRE LOGIQUES LOCALES ET DYNAMIQUES GLOBALES

Animation : **Margot Riem**. Doctorante en droit au sein du Centre de Documentation et de Recherche Européenne (CDRE) à l'UPPA.

Cette table ronde s'intéresse à la manière dont les acteur•trices (producteur•trices, distributeur•trices, consommateur•trices) composent avec la frontière. « Jouer » signifie ici à la fois saisir des opportunités et s'adapter à des contraintes : la frontière peut limiter, mais aussi ouvrir des perspectives économiques, écologiques, culturelles et sociales. Entre recherche de proximité et attractivité des marchés globaux, les pratiques alimentaires s'inscrivent dans des logiques parfois contradictoires. Dès lors, la frontière est-elle un frein ou un atout pour repenser nos modèles alimentaires ? Cette table ronde est divisée en deux parties :

1. Dépasser la frontière : une stratégie internationale pour faire local ?

Les intervenant•es interrogent l'intérêt de penser le transfrontalier dans le monde de l'entreprise. Dépasser une frontière, c'est déjà entrer dans une logique internationale, mais avec une échelle réduite qui permet de conserver un ancrage local. Faire du transfrontalier, c'est en quelque sorte transformer l'international en local. Quels avantages pour les entreprises, les filières et les consommateurs ? Et quels freins rencontrés au quotidien ? Est-ce un compromis plus sûr que l'ouverture aux marchés mondiaux ?

« La PME transfrontalière : un modèle de proximité. Pour quelles représentations sociales ? »

Karim Machat. Maître de conférences. Laboratoire de recherche en management LIREM (UPPA)



À partir de deux études sociologiques menées en 2018 et 2024, les représentations sociales des PME des Français•es sont analysées. Il en ressort que les PME sont l'institution en laquelle les Français•es auraient le plus confiance en l'associant à la notion de proximité, au local et à la responsabilité. La PME est notamment valorisée pour son ancrage territorial. Aussi, cette intervention conclut sur l'intérêt du modèle de PME transfrontalière pour créer un modèle de proximité fondé sur des relations de confiance.

VIDÉO français

« Opportunités «transfrontalières» ...ah ! Si vous saviez ! »

Peio Etxeleku. Responsable et Dirigeant de la Maison Agour

La Maison Agour travaille aujourd'hui dans le secteur agroalimentaire en tant que producteur de fromages et de pâtisseries, ainsi que dans le secteur du bâtiment et emploie plusieurs centaines de salariés des deux côtés de la frontière. De cette expérience d'une quinzaine d'années à la tête d'une maison gérée et fonctionnant à l'échelle du Pays Basque, les difficultés et les opportunités liées à la réalité transfrontalière sont soulignées. Ce fonctionnement, loin d'être courant dans le monde des entreprises locales, présente de nombreux défis administratifs, logistiques, financiers ou linguistiques au quotidien. Néanmoins, dans le secteur agroalimentaire, il est également souligné la légitimité et l'opportunité d'un positionnement sur de nouveaux marchés à l'échelle mondiale. Cette perspective s'inscrirait dans une stratégie de développement d'entreprises à l'échelle du Pays basque, susceptible de tirer notamment parti de la renommée internationale de Donostia en matière gastronomique.

VIDÉO euskara

En savoir plus sur la **Maison Agour :**



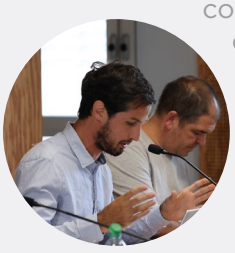
2. Se confronter aux règles du jeu : quelles réalités au quotidien ?

Les interventions suivantes mettent en lumière ceux et celles qui « jouent » réellement avec la frontière : les entrepreneur•euses, agriculteur•trices et acteur•trices de terrain. La frontière impose un cadre juridique, des normes et des règles qu'il faut apprendre à respecter, contourner ou transformer. Comment ces acteur•trices vivent-il•elles ces contraintes ? Quelles stratégies mettent-il•elles en place pour s'adapter, franchir ou exploiter ces règles au service de leur activité ?

« Vers un système alimentaire territorial transfrontalier ? Perspectives juridico-institutionnelles »

Iban Larrandaburu. Doctorant en Droit. Euro-Institut Pyrène (UPV/EHU, UPNA, UPPA, CDRE)

La terre et les aliments n'ont pas de frontière. Pourtant, le droit est pensé dans un cadre territorialisé, délimité par la frontière. Penser un droit sans frontière s'avère être un vrai défi. Un décalage existe entre la conception du droit qui voit la frontière comme ligne séparatrice et les pratiques et discours des habitant•es qui vivent de part et d'autre de celle-ci. À l'heure où des systèmes territorialisés de proximité se développent de plus en plus et au regard des enjeux planétaires d'alimentation, cet exposé propose d'envisager des pistes pour penser un droit qui fait fi de la frontière et permet de penser un système alimentaire territorial transfrontalier.



VIDÉO euskara

« Les bouillons Dohatsu : une recette transfrontalière »

Julia Casamitjana. Architecte urbaniste et fondatrice des bouillons Dohatsu

Ce témoignage rend compte de l'expérience de deux paysannes du Pays Basque Nord qui décident de faire du bouillon en valorisant des os et des poules, considérés en France, comme des déchets. Rendre l'impossible, possible : c'est l'enseignement de ce cheminement qui a trouvé des solutions en allant chercher dans le savoir-faire existant à quelques kilomètres de l'autre côté de la frontière, en Hegoalde (ou Pays Basque Sud). La frontière peut être tranchante parfois comme le montre cette expérience, allant jusqu'à desservir le projet puisque le produit final, commercialisé en France est considéré comme produit à l'étranger alors qu'il est question de quelques kilomètres à peine, sans compter toutes les problématiques logistiques et les coûts supplémentaires du fait de l'existence de cette ligne divisoire. Une expérience qui trouve des solutions grâce à la frontière mais qui continue à en souffrir donc…



VIDÉO français

En savoir plus sur les **Bouillons Dohatsu** :

« Euskal Sagardoa, le cidre basque et les opportunités d'une Appellation d'Origine Contrôlée transfrontalière »

Unai Agirre. Directeur de l'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa en Euskadi

Une autre expérience qui se donne pour défi de rendre possible, l'impossible ! La première appellation d'origine contrôlée transfrontalière avec un cahier des charges unique est en cours d'étude au niveau européen : c'est celui du cidre basque, Euskal Sagardoa. La production de pommes et de cidres existe dans l'ensemble du Pays Basque historiquement et toutes les productions sont de fait, des pommes et des cidres basques. Au moment de créer un label de qualité, il paraît donc évident de l'associer à l'ensemble de la production existante à l'échelle d'un territoire transfrontalier. Or, ce n'est pas le cas. Le projet d'intégrer les producteur•trices du Pays Basque Nord puis ceux de la Navarre dans un deuxième temps nécessite de dépasser des limites mais s'avère être riche avec notamment l'opportunité de renforcer l'appellation, de l'enrichir en incluant de nouvelles variétés de pommes et de cidres et d'ouvrir à de nouveaux marchés en bénéficiant de la marque « Pays Basque » fonctionnant bien dans le milieu gastronomique. Une culture et un savoir-faire partagés amènent à une coopération naturelle et ouvrent des voies encore inexplorées…

VIDÉO euskara

En savoir plus sur
l'Appellation d'Origine Euskal Sagardoa :

CONFÉRENCE INTRODUCTIVE :

« REGARD GÉOGRAPHIQUE SUR LA CONSOMMATION À LA FRONTIÈRE. DES ENJEUX SPÉCIFIQUES POUR L'ALIMENTAIRE ? »

Nicolas Lebrun. Maître de conférences HDR en géographie. UR habiter le Monde, Université d'Artois. Université Picardie Jules Verne



Le regard géographique s'intéresse aux logiques spatiales liées à la consommation à la frontière. Qu'y a-t-il de spécifique dans les déplacements et les flux liés à la consommation alimentaire dans les espaces frontaliers ? Les géographes montrent que si certaines caractéristiques se retrouvent sur tout type de consommation, certaines sont spécifiques à la frontière, comme la recherche de dépaysement, la logique d'excursionnisme marchand ou encore la logique de défiance du fait de l'existence de cadres législatifs distincts. En s'intéressant plus précisément à la consommation alimentaire à la frontière, différentes pratiques se distinguent, en lien notamment avec la fréquence d'usage: la proximité ne sera pas envisagée de la même façon selon la fréquence de la consommation, le territoire de l'autre côté de la frontière étant considéré plus proche si la consommation est quotidienne par exemple. Or, le commerce alimentaire se caractérise précisément par une fréquence d'usage élevée et par des distances généralement courtes. En suivant ces pratiques quotidiennes, la frontière d'usage est déplacée et ne coïncide pas toujours, en réalité, à la frontière institutionnelle. Cette conception territoriale basée sur la continuité se heurte à la conception de différenciation territoriale, étatique qui consiste en une conception binaire et qui se traduit par l'entrée d'un produit dans un territoire donné par exemple. Cette deuxième logique fonctionne à des échelles nationales et pas nécessairement à une échelle locale transfrontalière alors que la logique territoriale générera de la proximité territoriale dans un espace donné et transfrontalier. Les lieux de consommation de la frontière sont ainsi constamment tiraillés entre deux logiques.

VIDÉO français

TABLE RONDE 2 :

MANGER DANS L'ESPACE FRONTALIER : LIEU D'ATTRACTION ET DE CONSOMMATION PRIVILÉGIÉ ?

Animation : **Izaskun Abril**. Agent de Développement. CEDERNA-GARALUR



Cette table ronde explore la consommation alimentaire en contexte frontalier. Quelles sont les pratiques spécifiques dans ces espaces ? S'alimente-t-on différemment lorsqu'on vit ou circule près d'une frontière ? L'expérience des « bentas », ces établissements emblématiques, en est un exemple : on ne vient pas seulement y acheter ou y manger, mais vivre une expérience singulière liée à la frontière. Pourquoi ces lieux attirent-ils ? Quelles logiques économiques, sociales et culturelles les structurent ?

Au-delà de ces pratiques, il est également question de projets transfrontaliers qui font de la frontière une ressource stratégique pour réinventer les liens entre alimentation, territoire et développement local.



« Manger à la frontière : pratiques culturelles, consommation et gastronomie dans le cadre du tourisme frontalier au Pays Basque »

Aitzpea Leizaola. Anthropologue, Maître de Conférence - GAIT (UPV/EHU)

L'existence de la ligne frontière génère des pratiques spécifiques en lien avec l'alimentation. Depuis le XIXème siècle et au regard des opportunités générées par la différenciation que crée la frontière, des commerces de frontière nommés benta au Pays Basque voient le jour. Ce sont des commerces implantés en Pays Basque à quelques mètres voire centimètres de la ligne frontière, parfois en pleine montagne, et fréquentés essentiellement par une clientèle française, qui y trouve une opportunité économique. L'analyse des produits proposés montre la diversité des comportements de la clientèle qui fréquente ces endroits, très diverse et qui trahit la diversité des représentations de ces commerces. En effet, qu'il s'agisse de celui qui souhaite y trouver des produits espagnols ou de celui qui privilégie une consommation locale ou basque, ces commerces, capables de proposer des produits provenant des deux côtés de la frontière - contrairement à un supermarché classique situé à proximité de la ligne frontalière - permettent, par l'alimentation, d'affirmer des identités et des appartenances diverses.

VIDÉO euskara

« Projet GATURI 2 : Terres de Saveurs et d'Authenticité ! »

Beñat Jaureguy. Chef de projet GATURI 2. CCI Bayonne Pays Basque Euskal Herri

Ce projet est un partenariat transfrontalier POCTEFA qui vise à développer un tourisme gastronomique durable dans un territoire transfrontalier incluant la Navarre, le Pays Basque Nord et le Béarn. Trois axes sont travaillés notamment : les circuits courts, le tourisme durable et l'accessibilité. En créant un réseau entre producteur•trices, restaurateur•trices, hôtelier•ères, professionnel•les du tourisme, le but est d'échanger des expériences et de développer des circuits touristiques de qualité promouvant la production alimentaire locale et responsable. Il s'agit aussi de proposer des circuits qui dépassent les frontières nationales pour les touristes et donc d'élargir sans doute leur vision territoriale. La frontière devient ainsi ressource pour le développement territorial, l'alimentation permettant de faire le lien entre les hôtes.

VIDÉO euskara

En savoir plus sur le **projet Gaturi 2** :



« Le projet FOR-ALIMENTA. Des bases pour la création d'un hub transfrontalier de producteurs, distributeurs, chefs et professionnels du secteur agroalimentaire et de l'agrotourisme dans les Pyrénées »

Jacobo Ramírez Conte. Directeur du Groupement européen de coopération territoriale Pirineos-Pyrénées

Le projet For-Alimenta est un autre projet soutenu dans le cadre des financements européens POCTEFA et concerne les territoires des Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées et l'Aragon. Ce projet vise à mettre en réseau les professionnel•les de l'agrotourisme et de l'agroalimentaire en créant un hub transfrontalier qui permet de partager les expériences et les témoignages afin de pallier l'absence de connaissance de ce qui existe de l'autre côté du territoire. Les expériences diverses permettent d'ouvrir de nouvelles voies respectivement pour chacun des territoires. En promouvant une alimentation de qualité de proximité, ce projet permet de mettre en valeur un territoire transfrontalier autour de la marque Pyrénées.

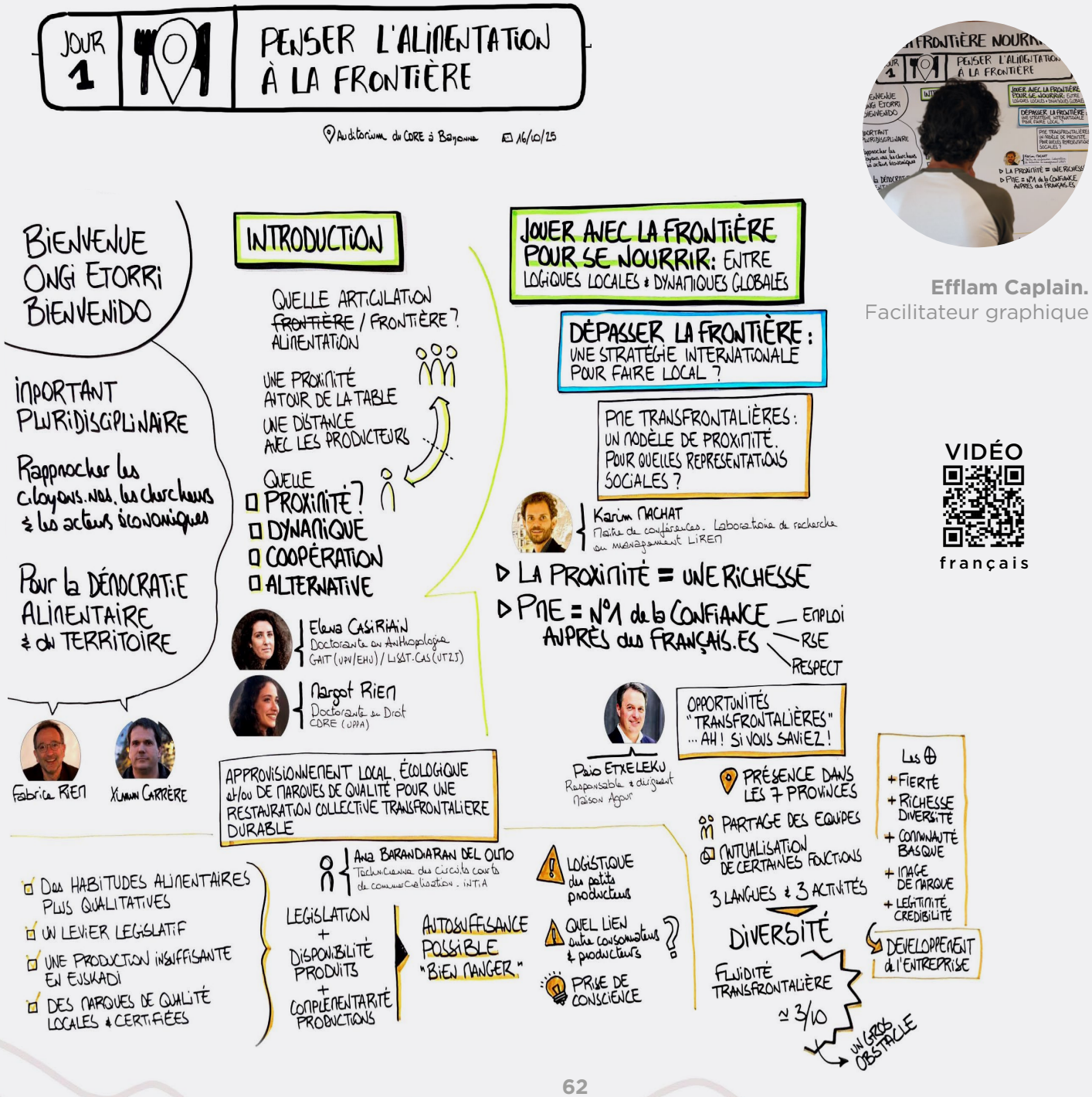
VIDÉO
Espagnol

Pour en savoir plus
sur le **projet FOR-ALIMENTA :**



LE TRAVAIL DE FACILITATION GRAPHIQUE

LE TRAVAIL DE FACILITATION GRAPHIQUE ÉTAIT RÉALISÉ PAR EFFLAM CAPLAIN



Efflam Caplain.
Facilitateur graphique

SE CONFRONTER AUX RÈGLES DU JEU : QUELLES RÉALITÉS AU QUOTIDIEN ?

VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL TRANSFRONTALIER ? PERSPECTIVES JURIDICO-INSTITUTIONNELLES



Iban LARRANDABURU
Doctorant en Droit Euro. Institut Pyrénéen (UPV-EHU, UPNA, UPPA, CRDE)

SYSTÈME ALIMENTAIRE TRANSFRONTALIER

- CHANTIER EN COURS
- UNIFICATION
- Désétatisation de la frontière
- MONDIALISATION DU DROIT
- A L'ÉCHELLE LOCALE COMPLEXITÉ
- QUELLE RELOCALISATION ?
- ALIMENTATION ⇔ UN COMMUN
- UN CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT TRANSFRONTALIER (État / Société Civile)

LES BOUILLONS DOHATSU : UNE RECETTE TRANSFRONTALIÈRE



Julia CASARITJANA
Fondatrice des Bouillons DOHATSU

Le bouillon de Bonus PARTOUT & POUR TOUTES & TOUS

VALORISER LES PRATIQUES PAYSANNES VERTUEUSES

VALORISER des "déchets"

Beaucoup de freins pour changer les habitudes

Des solutions de l'autre côté de la frontière

La TRANSFORMATION se fait en ESPAGNE
⚠ LOGISTIQUE
⚠ DISTRIBUTION EN FRANCE (vente)

Comment a-t-on pu oublier les fondamentaux ? Malgré la proximité avec l'Espagne

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

L'UE est-elle une aide ?
↳ OUI & NON
Bio Quelle expérimentation pour dépasser les complications ?

Création d'un LABEL ?
↳ Oui mais très peu d'entreprises transfrontalières
Bio

Pourquoi vous être tournés vers le sud ?
↳ Réunification
Bio

EUSKAL SAGARDOA : LES OPPORTUNITÉS D'UNE A.O.C TRANSFRONTALIÈRE



Unai AGIRRE
Directeur de l'appellation d'origine Euskal Sagardoa en Euskadi

A.O.P.
- PRODUCTEURS DE POMME DE CIDRE
- 106 variété de POMMES
- 1 types de CIDRE "Vin de pomme"

MODERNITÉ & TRADITION

UNE AOP EUROPÉENNE ? (chantier en cours)

ON A BEAUCOUP A GAGNER A CRÉER UNE AOP TRANSFRONT.

OPPORTUNITÉS
- Culture commune
- Récit crédible
- Production + importante
- + de pommes de IPARRALDE
- Marque + forte
- de 1 à 3 types de cidre

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

Quelle harmonie des normes locales ?
↳ Iban ⚠ Harmonie ≠ uniformisation
Un défi à créer une culture commune

Comment booster l'image de marque du "fabriqué Espagne"
↳ Possibilité de faire valoir la qualité basque
↳ Problème de confiance
Unai: ⇨ CRÉER DU LIEN
⇨ Label BASQUE

UNE CERTAINE PLASTICITÉ des normes locales

REGARD GÉOGRAPHIQUE SUR LA CONSO À LA FRONTIÈRE : DES ENJEUX SPÉCIFIQUES POUR L'ALIMENTAIRE ?



Nicolas LEBRUN
Maître de conférences HDR en géographie UR habiter la frontière, Univ. d'Artois, Univ. Pdc du détroit Vatna

① FRONTIÈRE & COMMERCE
↳ Enjeux consommatoires

Quelle attractivité ?
- DIFFÉRENCE
- DÉSIR
- DISTANCE

BARRIÈRE POLITIQUE
- Bloque les flux
- Différentiel de prix
- Dépaysement (tourisme)

SPÉCIFICITÉ COMMERCE ALIMENTAIRE
- + de FRÉQUENCE
- DISTANCES + COURTES

QUI BOUGE ?

② FRONTIÈRE & VALORISATION
⇨ le CONSOMMATEUR
⇨ le COMMERÇANT
⇨ le PRODUIT

③ FRONTIÈRE & PROXIMITÉ
▷ Notion de FRONTIÈRE d'USAGE (comme une zone de tolérance)
▷ EXCURSION à la JOURNÉE
▷ Effet FRONTIÈRE

MANGER DANS L'ESPACE FRONTALIER : LIEU D'ATTRACTION & DE CONSOMMATION PRIVILÉGIÉ ?

MANGER À LA FRONTIÈRE : PRATIQUES CULTURELLES, CONSOMMATION & GASTRONOMIE



Aitzpea LEIZAOLA
Anthropologue, Maître de conférence - UPPA

UN TOURISME TRANSFRONTALIER GASTRONOMIQUE de LONGUE DATE AU PAYS BASQUE

Pierre LOTI 1897

Développement des VENTAS au XIXe s. pour nourrir les voyageurs à cheval

Le RICARD : un produit phare d'origine Française que les français vont "acheter" en Espagne ...
VENTRÈCHE
JAMBON & PAËLLA
- autres produits phares pour les Français.
- produits exotiques

Les VENTAS, des magasins GOURMET ?

Projet GATURI 2 : TERRES DE SAVEURS & D'AUTHENTICITÉ !
- Pays Basque Nord
- Navarre
- Béarn



Baïat JAUREGUY
Chef de projet GATURI 2 CCI Bayonne Pays Basque

BOOSTER LE TOURISME GASTRONOMIQUE DU TERRITOIRE
↳ de NOMBREUX BÉNÉFICIAIRES

Terres de SAVEURS & d'AUTHENTICITÉ
★ des AMBASSADEURS ★ de la FORMATION
★ des DÉMONSTRATIONS
★ Un GUIDE de BONNES PRATIQUES
★ Stratégie de CONSOLIDATION

Projet FOR-ALIMENTA : VERS LA CRÉATION D'UN HUB TRANSFRONTALIER



Jacobo RAMIREZ CONTE
Directeur du groupement européen de coopération territoriale Pirineos

3 ENTITÉS FUSIONNENT POUR CRÉER le GECT

↳ POUR LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
- INFRASTRUCTURES COMMUNICATION
- PROMOTION D'UNE MARQUE "PYRENEES" AGRO-ALIMENTAIRE & AGRO-TOURISTIQUE
- MISE EN RELATION D'UNE GRANDE DIVERSITÉ D'ACTEURS

Objectif 2027 : CAPITALISATION TRANSFERT de COMPETENCES

↳ POUR UNE ALIMENTATION SAINE
Manger bien, manger LOCAL !

↳ POUR UN AGRO-TOURISME
- CRÉATION D'UN GEOPORTAIL
- DIFFICULTÉS
- ⚠ LÉGISLATIONS ≠ de part et d'autre de la frontière

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

Quelle suite après la fin de vos projets financés POCTEFA ?
↳ Benat
- RELATIONS durables
- Formations d'acteurs
- Des outils durable
- Cultiver l'autonomie des acteurs

QUELLE RELATION ENTRE les 2 PROJETS ?
↳ Benat : Partage de connaissance
↳ Jessica : De nombreux POINTS COMMUNS
Volonté de connexion
Tisser des liens
Par le biais de l'EURO-REGION ?

DES PROJETS d'ECO-RÉGIONS ? POUR UNE EN LIEN PROD./CONS.
↳ Jessica : Oui, nous encourageons cette mise en lien

Ellam.fr

RDV DEMAIN à DONOSTIA pour la seconde journée de ce colloque

MERCI
MILESKER
GRACIAS

LA CONCLUSION LITTÉRAIRE DU JEUDI 16 OCTOBRE :

LE TRAVAIL DE CONCLUSION LITTÉRAIRE ÉTAIT RÉALISÉ PAR LAURENT PLATERO

Il m'a été proposé d'écrire une conclusion littéraire de cette première journée. On m'offrait une carte blanche pour proposer quelque chose de différent, lancer un pas de côté pour terminer par une lecture, à un autre rythme. Je me suis demandé : Où trouver les mots ? Comment bien les choisir pour qu'ils soient à la fois bons et justes ?

Je ne saurais expliquer pourquoi, mais mon réflexe a été de chercher des mots venus de loin. De ceux qui brillent facilement dans les pages des livres, qui enrichissent les dictionnaires, qui s'offrent une notoriété lors de leur apparition surprise.

Il s'agissait de *Penser l'alimentation à la frontière.*

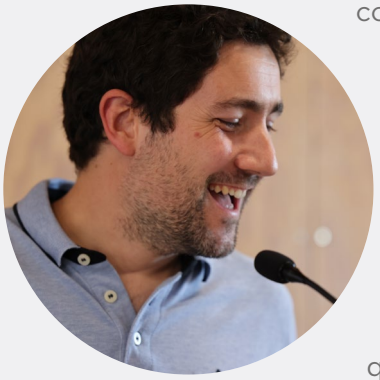
Alors, je soupesais, comparais tous les mots qui offraient une perceptible qualité sur le sujet, qui suggéraient un évident travail de recherche.

Appertiser. Celui-ci est pas mal.

Acide alpha-linolénique. Encore mieux, il sonne, il impressionne.

Organoleptique. Pas facile à placer, mais jolie sonorité.

Sans d'abord remettre en question mon processus d'écriture, je m'extasiais de ces trouvailles, elles distanciaient mes habitudes lexicales, dépassaient les frontières de ce que mon territoire intellectuel était capable de produire naturellement. Je dois l'avouer, je n'étais pas sûr de tout savoir de leur origine, de leur étymologie, de leur signification. Je me laissais aller par l'appât du fin, du technique, du précis. Un appétit esthétique guidait mes désirs. Étais-je formaté par la mercatique ? Possible.



J'imaginais le chapitre de l'approvisionnement local pour la restauration collective conclu dans un langage soutenu ; le sujet des PME de proximité, leur image de sympathisantes locavoristes, et la mauvaise note (entre 2 et 4/10) des opportunités transfrontalières mis sur la table ronde avec une conviction dramatique ; les remises en question des modèles économiques et des facilités institutionnelles du milieu jouées carte de restaurant sur table, non sans bon mot.

J'entendais déjà les intervenants. Dans mon oreille, leur écho résonnait. Il me semblait percevoir qu'on préparait en Espagne des bouillons comme on sait faire une omelette ; que la qualification « naturelle » d'un cidre n'avait pas les mêmes critères au Nord et au Sud du Pays Basque ; et je me voyais l'annoncer par des mots rares et distants.

Que serait un regard géographique sur la consommation à la frontière raconté en alexandrins ?

Les frontières d'usage au dessin naturel

Souffrent d'un accord rude et institutionnel

Peu coutumier de ces us, et le dur labeur de mes méninges creusant mon ventre, je divaguais dans les contrées si fertiles de ma torpeur. Mes paupières pesaient lourd.

Je pensais à la dichotomie corps-esprit. Allions-nous laisser encore au corps le sort de nos terroirs sans y mêler un soupçon de raison, une considération de nos régions ?

Je songeais aux écrits du poètes Paul VALERY : *Le corps veut que nous mangions, et il nous a bâti ce théâtre succulent de la bouche tout éclairé de papilles et de houppette pour la saveur. Il suspend au-dessus d'elles comme le lustre de ce temple du goût, les profondeurs humides et avides des narines.*

J'avais faim. Mon palet papilleux s'agitait côté cour et côté jardin. Dans mon état d'endormissement en cours, je franchissais le stade des lentes profondeurs. Sans perdre de vue le colloque à conclure, je dessinais une main imaginaire osciller dans un rayon de supermarché, d'un produit à l'autre, hésitant sur le label à suivre. Made in France, Bio, Certifié conforme, Label Rouge, Élu produit de l'année, Reconnu saveur 2025, AOC, AOP, IGP, Idoki, Herriko, Sasiko… La main tergiversait, balbutiait de sa pince incapable de saisir de quoi me rassasier.

Que fallait-il faire pour mieux consommer ? La suite s'annonçait pourtant simple.

Sûrement arrivé dans la sphère du sommeil paradoxal, j'embouchais un morceau de je-ne-sais-quoi et l'observais avancer dans une mécanique naturelle qui n'avait pas encore été modifiée par les rouages de la mondialisation. L'aliment avait peut-être parcouru des milliers de kilomètres pour être produit, usiné, emballé, « centrale d'achat-isé » (dans les rêves, les tournures s'improvisent), voici qu'il entreprenait un circuit court.

Huit mètres.

Entré par la bouche, réduit par la mastication, lubrifié par la salive, le je-ne-sais-quoi tressautait dans l'œsophage, puis tournait au fond à droite, direction l'estomac. Ici, les muscles broyaient, le litre et demi quotidien d'acide chlorhydrique décomposait, et le tout partait vers l'intestin grêle, prêt à offrir au corps ses éléments nutritifs. Je vous passe la fin du trajet, mon rêve en avait assez vu pour offrir à mon raisonnement l'idée qu'un parcours inné devait aller d'un point A à un point B de la manière la plus logique qui soit.

Verrait-on un je-ne-sais-quoi alimentaire virer vers les poumons avant de rejoindre l'estomac, au prétexte que son transporteur livrerait par ce même trajet une inspiration et enlèverait une expiration afin de réduire ses coûts ? Imaginerait-on quels dégâts déplorables pourrait entraîner une bouchée effectuant trois fois le tour

du cœur avant de rejoindre sa destination, car la cargaison comprendrait un coup de foudre à vendre qui serait très prisé dans ce territoire-là ? Envisagerait-on de devoir manger par l'oreille car l'œsophage aurait délocalisé ses activités ?

Il était temps que je me réveille. Le petit somme avait fait ses preuves, le circuit court n'avait plus à démontrer ses bienfaits.

Je reprenais alors ma feuille et relisais les mots que j'avais été chercher loin, loin de ce que pouvait m'offrir mon savoir immédiat. Je mesurais l'inutilité d'un tel acte, barrais les termes qui ne m'apparaissaient plus fins, ni techniques, ni précis. Ils se trouvaient maintenant superflus. Il fallait penser proximité.

Il me restait à piocher en moi ce qui venait. Je songeais à *La consommation à la frontière* et cherchais les mots d'ici, à l'intérieur de moi, les mots juste à côté.

Protéger. Celui-ci avait un certain classicisme, mais une idée de conservation.

Territoire. Bien sûr, ça va de soi, il souligne le sol qui fait pousser.

Identité. Parce que choisir ce qui vibre en nous forge ce que nous sommes.

Gastronomie. Pour rappeler que le local n'impose pas le banal.

Je percevais que mes mots n'avaient pas besoin de briller pour valoriser. Ils n'avaient pas besoin de faire semblant, car ils étaient.

Je n'avais plus qu'à me lancer dans l'écriture : *En termes de gastronomie, nous devons territoirer.*

Quelque chose bloquait.

J'essayais de poursuivre : *Protégeons nos terres nourricières pour que nos identités soient ancrées dans le savoir-faire de la territoirisation*. Décidément, je n'y arrivais pas.

Je voulais bien faire, piochais dans ce qui m'était directement accessible, mais le circuit-court se confrontait à quelque chose : la loi. Le pouvoir normatif de l'orthographe. La règle de grammaire.

J'avais envie de crier au scandale, de dire que je faisais dans le local, que tout était parfaitement clair en moi, que j'étais droit dans mes bottes, que cela me semblait pourtant logique, une manière innée d'aller d'un point A à un point B.

Mais la règle était la règle, et cela avait beau me sembler évident, « territoirer » ou « territoirisation » étaient interdits.

À moins de changer la règle.

Je croyais en l'intelligence collective, je projetais des groupements de gens prêts à revendiquer la voie de la raison. Peut-être était-ce simplement une question de temps ?

Me voici, finalement, au terme de cette conclusion, à tenter de faire avec ce que mon territoire de corps et d'esprit me permet de produire, mais il me manque encore quelques éléments, comme des accords, des facilitations.

Que peut-on en conclure ? Que l'avenir sera propice au bon sens. Qu'en attendant, nous ferons au mieux pour manger bon et juste. Que des réflexions comme celles qui nous réunissent aujourd'hui préparent le terrain et ne s'avouent pas vaincues. Que dès maintenant, il est temps de se nourrir ici.

Alors, à quelques petites heures d'un nouveau repas, je ne vous souhaite pas un bon appétit, mais un appétit bon. Et juste.

Laurent Platero. Auteur indépendant

VIDÉO
français

SOIRÉE PROJECTION :

C'EST L'HEURE DE L'APÉRITIF : LE VIN D'ICI OU L'AU-DELÀ ?

Projection du film **« Château Pékin »**.
Réalisateur : **Boris Pétric**. Anthropologue, Directeur de Recherche - CNRS, Centre Norbert Elias



En savoir plus **sur le film :**

DISCUSSION avec **Arturo Villanueva Arteaga**. Fondateur, Membre et Directeur commercial de la Coopérative Biba Ardoak

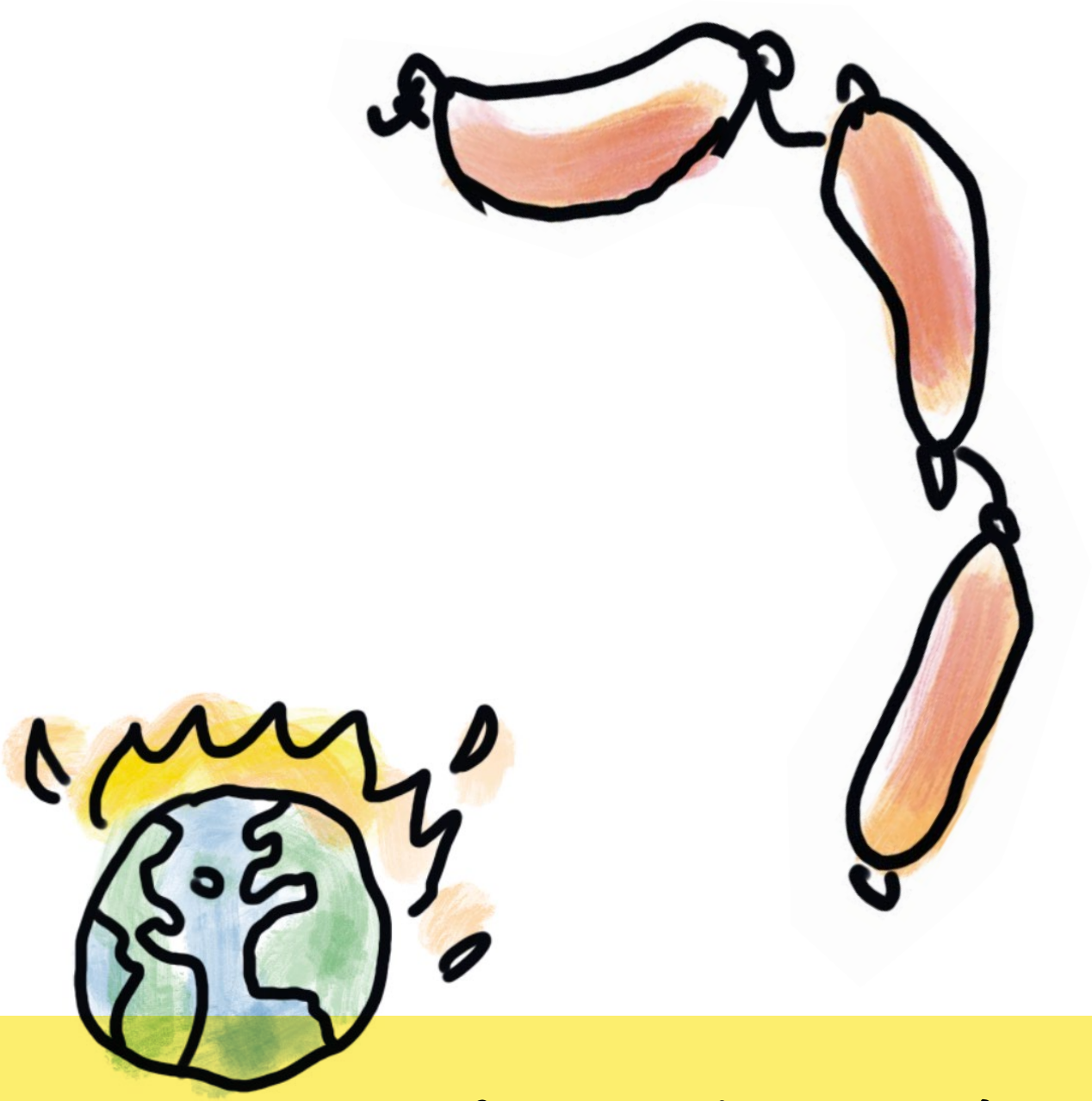
En savoir plus sur la **Coopérative Biba Ardoak** :







Penser la frontière par l'alimentation



Vendredi 17 octobre
Donostia

VENDREDI 17 OCTOBRE

PENSER LA FRONTIÈRE PAR L'ALIMENTATION



« Mot d'accueil »

Aitzpea Leizaola. Professeure. GAIT (UPV/EHU). Partenaire du projet MUGALUR

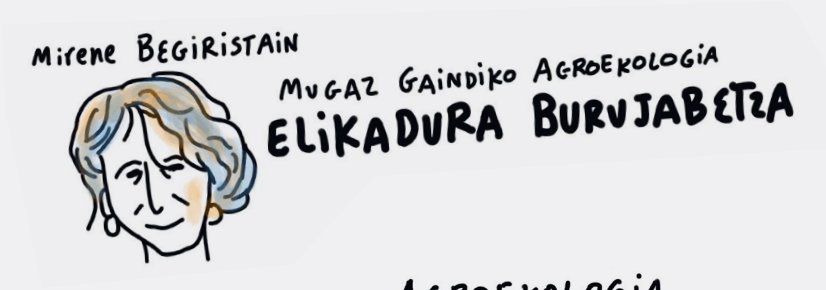
Aitziber Etxezarreta. Directrice de l'Institut GEZKI (UPV/EHU)

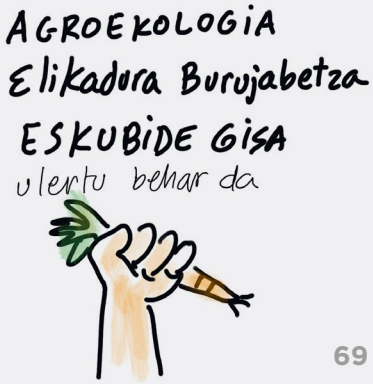
VIDÉO
euskara

CONFÉRENCE INTRODUCTIVE :

« L'AGROÉCOLOGIE TRANSFRONTALIÈRE : CONSTRUIRE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE »

Mirene Begiristain Zubillaga. Docteure en économie, Membre de GEZKI (Instituto de Derecho Cooperativo y Economía Social). UPV/EHU







Penser l'agroécologie à une échelle transfrontalière, autrement dit une échelle méso suppose, non pas de penser en termes d'alternatives mais plutôt de changement systémique. En effet, l'agroécologie est une perspective intégrale et holistique qui prend en compte les dimensions sociales, économiques, culturelles, environnementales etc. Il s'agit donc de penser un processus de transition vers l'agroécologie de façon à mettre fin au système d'exploitation destructeur en marche aujourd'hui. Cette vision agroécologique prône une souveraineté alimentaire, à différencier de la sécurité alimentaire. La souveraineté alimentaire renvoie au droit à décider des systèmes d'alimentation. S'agissant du concept «frontière», il s'agit de la penser comme le lieu de rencontre et du croisement entre les mondes, autrement dit un lieu privilégié pour faire lien. Penser une agroécologie à une échelle transfrontalière suppose d'envisager une autre conception de la frontière pour construire une souveraineté alimentaire émancipatrice pour le territoire. La viabilité agroécologique et féministe est intéressante à développer dans ce sens à une échelle transfrontalière en amenant les initiatives d'une échelle micro à une échelle méso. Pour cela, la question de la gouvernance est centrale et nécessite de construire des ponts d'un côté et de l'autre de la frontière afin d'envisager des modèles agroécologiques viables et une souveraineté alimentaire dans des territoires dits transfrontaliers, en mettant l'accent sur l'interdépendance entre humains et entre tous les vivants.





VIDÉO

euskara





TABLE RONDE 3 :

TERRE ABÎMÉE, PEUPLES AFFAMÉS : RE-PANSER L'ACTE DE (SE) NOURRIR



Animation : **Jean-Victor Maublanc.** Maître de conférences en droit public. Université de Poitiers

Cette table ronde aborde un constat urgent : une planète fragilisée et des populations qui ont faim, y compris ceux et celles qui nous nourrissent. Dans un contexte d'interdépendance mondiale, comment repenser nos modèles alimentaires pour concilier justice sociale, durabilité écologique et souveraineté alimentaire ? Il s'agit de penser un nouveau système où humains et non-humains coexistent sur une terre abîmée. Les interventions reviendront sur la politisation des pratiques alimentaires, le rôle des initiatives citoyennes et des coopératives, ainsi que les perspectives stratégiques pour l'avenir alimentaire du territoire basque.





« Du travail à la consommation, et vice-versa : les évolutions de la politisation de l'économie sociale et solidaire »

Xabier Itçaina. Directeur de recherche en Sciences Politiques. CNRS, Centre Emile Durkheim, Sciences Po Bordeaux

Une perspective historique de la politisation de l'économie du Pays Basque Nord permet de distinguer deux périodes de l'histoire récente : la période des années 1960 aux années 1980 et la période débutant au tournant du siècle jusqu'à aujourd'hui. Entendant la politisation de l'économie comme un changement de valeurs qui entraîne un changement du système économique du territoire, on constate qu'à partir des années 2000, plusieurs initiatives autour de l'Économie Sociale et Solidaire se structurent et annoncent un changement du modèle économique : des préoccupations nouvelles émergent comme le changement climatique ou l'égalité des genres entre autres ; la politisation de la consommation autant que de la production est prise en compte ; de nouvelles influences comme le féminisme se développent ; les relations avec les politiques publiques évoluent avec une institutionnalisation grandissante du Pays Basque Nord ; des relations avec les voisin•es du nord comme du sud se nouent autour de projets de coopération promouvant des valeurs communes. Les réflexions autour de l'alimentation s'inscrivent dans ce contexte ces vingt dernières années.

VIDÉO
euskara



« Créer une nouvelle culture de consommation »

Itsaso Larretxea. Coordinatrice de Labore Oarso

Labore Oarso est une coopérative de consommateur•trices d'Oiartzun en Gipuzkoa dont le but majeur est de promouvoir une alimentation de qualité comme un droit pour tou•tes. La coopérative se structure ainsi autour de certains principes comme la vente de produits de saison ; la promotion de l'agroécologie ; la pratique de prix justes pour les consommateur•trices et les producteur•trices ; la promotion de l'euskara dans le chemin vers la souveraineté ; un travail d'éducation à une nouvelle culture de consommation permettant de créer la demande et sensibiliser différents publics. Un des constats de cette coopérative est que le territoire du Pays Basque offre une diversité de produits remarquable, permettant de se fournir en grande majorité avec des produits locaux et directement auprès des producteur•trices, y compris auprès de paysan•nes installé•es en Pays Basque Nord. Un exemple d'une initiative qui tente de montrer que des changements culturels sociétaux peuvent s'opérer avec des projets à petite échelle, en se basant sur l'entraide et en promouvant l'espoir d'un monde meilleur.

VIDÉO
euskara

Pour en savoir plus sur
la **coopérative Labore Oarso** :





« L'alimentation en 2040 : réflexion collective et citoyenne du Conseil de Développement du Pays Basque »

Cécile Poignavent. Chargée d'Animation et de Projet. Conseil de Développement du Pays Basque

Dans le cadre du travail de prospective Iparralde 2040 mené par le Conseil de Développement du Pays Basque entre 2024 et 2025, l'agriculture et l'alimentation sont des thématiques qui ont été travaillées lors d'une dizaine d'ateliers avec des acteur•trices différent•es du Pays Basque Nord. Plusieurs messages apparaissent sur ces thématiques concrètes et vont dans le sens d'un besoin de transition vers une alimentation durable, saine, de qualité, de proximité pour tou•tes. La volonté d'accélérer cette transition agroécologique est soulignée. Il est promu également de maintenir et développer des outils de concertation collectifs pour penser le système alimentaire. La coopération transfrontalière apparaît comme un axe central pour construire un système alimentaire durable. Il est par ailleurs jugé indispensable de promouvoir la transmission et la pédagogie autour de nouveaux modes de consommation, d'assurer la transparence de l'information pour les consommateur•trices, et de valoriser l'histoire du territoire tout en renforçant sa capacité d'innovation active.

VIDÉO
français

Pour en savoir plus sur **Iparralde 2040** :



TABLE RONDE 4 :

GUÉRIR LE VIVANT : TERRITOIRE ET ALIMENTATION EN DIALOGUE

Animation : **Elena Casiriain.** Doctorante en Anthropologie - GAIT (UPV/EHU). LISST-CAS (UT2J)

Cette table ronde propose une réflexion sur le lien entre alimentation, soin du vivant et ancrage territorial. « Guérir le vivant » signifie à la fois prendre soin de nous par une alimentation plus locale et responsable, prendre soin des paysan•nes, qui nous nourrissent, restaurer les écosystèmes en respectant leurs limites, et de protéger la terre ainsi que les langues et cultures qui y sont enracinées. Relocaliser la production, faire territoire et maintenir les équilibres écologiques sont autant de défis dans un contexte transfrontalier. Comment concilier proximité et durabilité ? Comment s'alimenter en tenant compte des ressources locales tout en préservant l'identité culturelle et la biodiversité ? Cette table ronde est divisée en deux parties :

1. **Entre proximité et distance : repenser l'alimentation dans un territoire transfrontalier**

Face aux contraintes économiques et géographiques propres aux espaces frontaliers, comment penser des systèmes alimentaires territorialisés à l'échelle transfrontalière ? Est-ce possible ? Les interventions mettent en lumière des projets collectifs sur notre frontière mais aussi sur d'autres, qui tentent de développer des circuits de proximité transfrontaliers, en valorisant la proximité plutôt que la distance avec la frontière.



« Modalités de la coopération transfrontalière pour accompagner les transitions agri-alimentaires. Quelques réflexions à partir du projet de recherche-action Transaat en Grande Région »

Julien Noël. Ingénieur de recherche du Projet Tetrae Transaat (VR3) au LOTERR. Univ. Nancy. LEDR Gembloux ABT-ULiège

Le projet de recherche-action Transaat vise à travailler sur les systèmes agri-alimentaires territorialisés de la Grande Région, une région transfrontalière entre trois pays : la France, la Wallonie en Belgique et le Luxembourg. L'originalité du projet consiste à envisager les transitions agri-alimentaires par le prisme du transfrontalier, en posant l'hypothèse que l'échelle transfrontalière peut être un levier pour activer des transitions, notamment des circuits courts et des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. En réalité, ce projet permet de souligner la quasi-absence de projets à l'échelle transfrontalière. Ce sont plutôt des projets transnationaux dans le domaine agricole qui existent. L'analyse révèle un enjeu significatif concernant la proximité organisée, puisqu'il n'y a pas nécessairement une identité commune partagée, des habitudes de relations et de coopération dans cette région malgré la proximité géographique. Le projet propose de travailler les notions d'inter-territorialité et de coopétition pour envisager tant les partenariats publics, visibles, que les coopérations privées entre acteurs économiques, souvent plus invisibles.

VIDÉO
français

Pour en savoir plus sur le projet **Transaat** :





« EHKOlektiboa, en direction de l'agroécologie, confronté aux limites de son développement »

Olivier Doyhenard. Paysan, Membre de l'association EHKOlektiboa



EHKOlektiboa est une association créée en 2014 et rassemblant les paysan•nes, mais également des citoyen•nes et associations de l'ensemble du Pays Basque afin de promouvoir l'agroécologie sur le territoire. Le modèle agricole défendu est celui d'une agriculture biologique, de proximité, à taille humaine et basée sur l'économie sociale et solidaire. Ainsi, l'association organise des rencontres, visites, temps de réflexion entre membres dans une perspective transfrontalière de fait, en travaillant pour la communauté euskaldun. Son diagnostic réalisé en 2021 permet de souligner que la ligne frontière ne divise pas les typologies de fermes. En revanche une autre ligne de démarcation peut être dessinée, celle des climats qui influencent les types de culture et d'élevage existants au Pays Basque et permettant une diversité de productions. L'association travaille actuellement sur un système de garantie participatif et se base sur des normes européennes. Sa difficulté réside dans les limites imposées par les frontières administratives locales, et dans le décalage de conception du transfrontalier avec les administrations locales qui ne reconnaissent pas dans cette structure, son caractère transfrontalier. L'association se heurte par conséquent à des problèmes économiques et de reconnaissance et prône le développement d'une conception territoriale sans frontière, ainsi que sa traduction juridique.

VIDÉO

euskara

Pour en savoir plus
sur l'association **EHKOlektiboa** :



« La monnaie locale, outil économique remettant en question nos pratiques quotidiennes. L'eusko, monnaie soutenant le développement territorial et la consommation locale, peut-elle être transfrontalière ? »

Nikolas Blain. Coordinateur de l'association Euskal Moneta

L'eusko est la monnaie locale en circulation sur le territoire du Pays Basque Nord. Il y a aujourd'hui 4,5 millions d'eusko en circulation, 4.400 utilisateur•trices et 1.400 professionnel•les acceptant les moyens de paiement en eusko. Cette monnaie permet de développer une économie locale et le suivi de son utilisation permet de montrer que les utilisateur•trices changent leurs comportements en faveur d'achats de produits locaux. La monnaie est ainsi un outil intéressant à développer pour des changements de cultures de consommation alimentaire. Eusko s'engage aussi pour promouvoir la visibilité de l'euskara dans les lieux publics ainsi qu'à soutenir les associations en reversant des chèques chaque année aux associations les plus soutenues par les utilisateur•trices. L'association envisage la possibilité de développer l'usage de la monnaie à l'échelle de l'ensemble du territoire du Pays Basque. Les premiers pas sont effectués actuellement avec des projets pilotes dans deux territoires frontaliers situés de l'autre côté de la ligne de démarcation : la vallée du Baztan en Navarre et le territoire d'Oiarsoaldea en Gipuzkoa. Ce projet intitulé Gizartearen moneta vise à promouvoir une économie locale en renforçant les relations économiques d'un côté et de l'autre de la frontière. Elle participerait à diminuer la distance créée par la frontière pour faire d'un territoire transfrontalier, un territoire de proximité avec une économie locale.



Pour en savoir plus sur **l'association Euskal Moneta** :

VIDÉO
euskara



2. L'alimentation : une voix pour l'expression de notre territoire ?



Quelle place pour la langue et la culture dans la construction d'un système alimentaire durable ? Comment l'alimentation devient-elle un acte politique et un moyen de faire territoire ? Quelles relations entre la terre et la langue ou la culture ? C'est à ces questions que répondent les intervenantes de cette table à travers des réflexions sur l'euskara et la terre.

« Une terre pour la langue, une langue pour la terre »

Lorea Agirre. Anthropologue, Directrice de la revue *Jakin*

Cette réflexion met en exergue la relation entre la langue et la terre. La terre et l'alimentation qu'elle permet sont reliées à la langue. Prendre soin d'une terre et d'une langue sont deux faces d'une même bataille. Une terre est nourricière si elle est située autrement dit, si elle possède un nom et donc une langue pour la nommer. La récupération de l'euskara à la fin du franquisme a d'abord consisté en un travail sur la toponymie, visant à s'approprier les lieux et la terre. Plusieurs travaux, notamment en écologie linguistique démontrent que les luttes de défense de la terre vont de pair avec les luttes de défense des langues minorisées et minoritaires comme l'euskara : la biodiversité des espèces est plus riche là où la biodiversité linguistique et culturelle est la plus riche. Les luttes en faveur de la justice et de l'habitabilité sur Terre sont universelles mais s'inscrivent dans des territoires et donc des contextes concrets, des terres qui ont leurs langues, leurs cultures, leurs climats etc. Penser les proximités et l'alimentation locale, c'est aussi penser la langue et la culture de proximité, notamment dans un contexte où la frontière ligne divise plus que jamais, y compris la communauté bascophone.

VIDÉO
euskara





« Errigora : récolte, euskara et solidarité »



Aintzane Ariztegi. Membre de l'association ERRIGORA

Errigora est une initiative qui vise à promouvoir l'apprentissage et l'utilisation de l'euskara au centre et au sud de la Navarre, territoire où la connaissance et l'utilisation de cette langue est un des plus faibles du Pays Basque. Pour ce faire, un collectif a décidé de réaliser une campagne de vente de produits locaux de ce territoire à l'ensemble du Pays Basque basée sur le bénévolat et la solidarité. Les gains sont reversés aux acteurs œuvrant pour le développement de l'euskara. L'alimentation locale devient un levier de développement d'une langue. En douze années de travail, cette initiative a permis de défendre autant l'euskara qu'un modèle agricole durable et basé sur l'agroécologie afin de promouvoir une alimentation saine et durable à l'ensemble de la communauté du Pays Basque. C'est donc un projet national avant tout, qui casse les frontières à l'aide d'un réseau de solidarité et d'entraide. La défense de l'euskara et l'alimentation sont une même lutte concernant toute la communauté euskaldun.

Pour en savoir plus sur le **projet Errigora** :

VIDÉO
euskara

LE TRAVAIL DE FACILITATION GRAPHIQUE DU VENDREDI 17 OCTOBRE

LE TRAVAIL DE FACILITATION GRAPHIQUE ÉTAIT RÉALISÉ PAR PERNAN GOÑI



VIDÉO

euskara



Pernan Goñi. Illustrator, Designer, Animator

LA CONCLUSION HUMORISTIQUE DU VENDREDI 17 OCTOBRE

LES CONCLUSIONS CLOWNESQUES ÉTAIENT RÉALISÉES PAR BEATRIZ EGIZABAL

Beatriz Egizabal. Artiste comédienne



VIDÉO

euskara

Auteures

Margot Riem: mriem@univ-pau.fr. **Elena Casiriain**: elena.casiriain@univ-tlse2.fr

Illustrations : Pernan Goñi



Soutien et financement

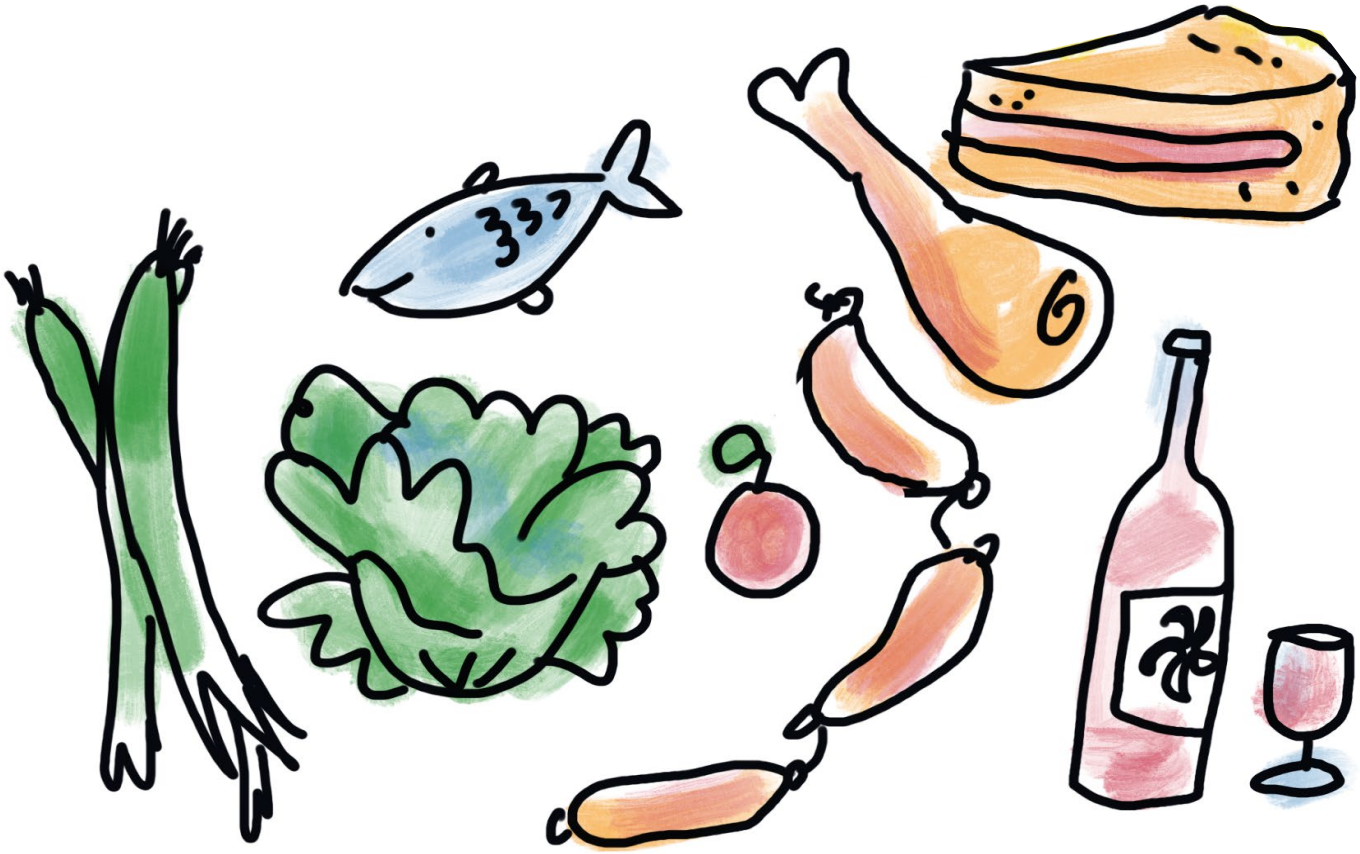
MUGALUR
CONSEIL DE DEVELOPPEMENT DU PAYS BASQUE
IPAR EUSKAL HERRIKO GARAPEN KONTSEILUA
EUROREGION EUROESKUALDEA EUROREGIÓN
cederna garalur
Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea
Euro-Institut Pyrene
Interreg POCTEFA
Cofinanciado por la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par l'UNION EUROPÉENNE
UNIVERSITÉ DE PAU ET DES PAYS DE L'ADOUR COLLÈGE EEI
Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea
upna Universidad Pública de Navarra Nafarroako Unibertsitate Publikoa
Celt Centre Lascaux sur les Transitions
Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea
GEZKI

2025 Baiona y Donostia

LAS FRONTERAS DE LA ALIMENTACIÓN

¿acercarse o alejarse para alimentarse?

JORNADAS TRANSFRONTERIZAS



Autoras:
Margot Riem (CDRE-UPPA. Baiona) | **Elena Casiriain** (GAIT-UPV/EHU. Donostia. LISST-CAS-UT2J. Toulouse)

EHU

Índice

Prólogo 84

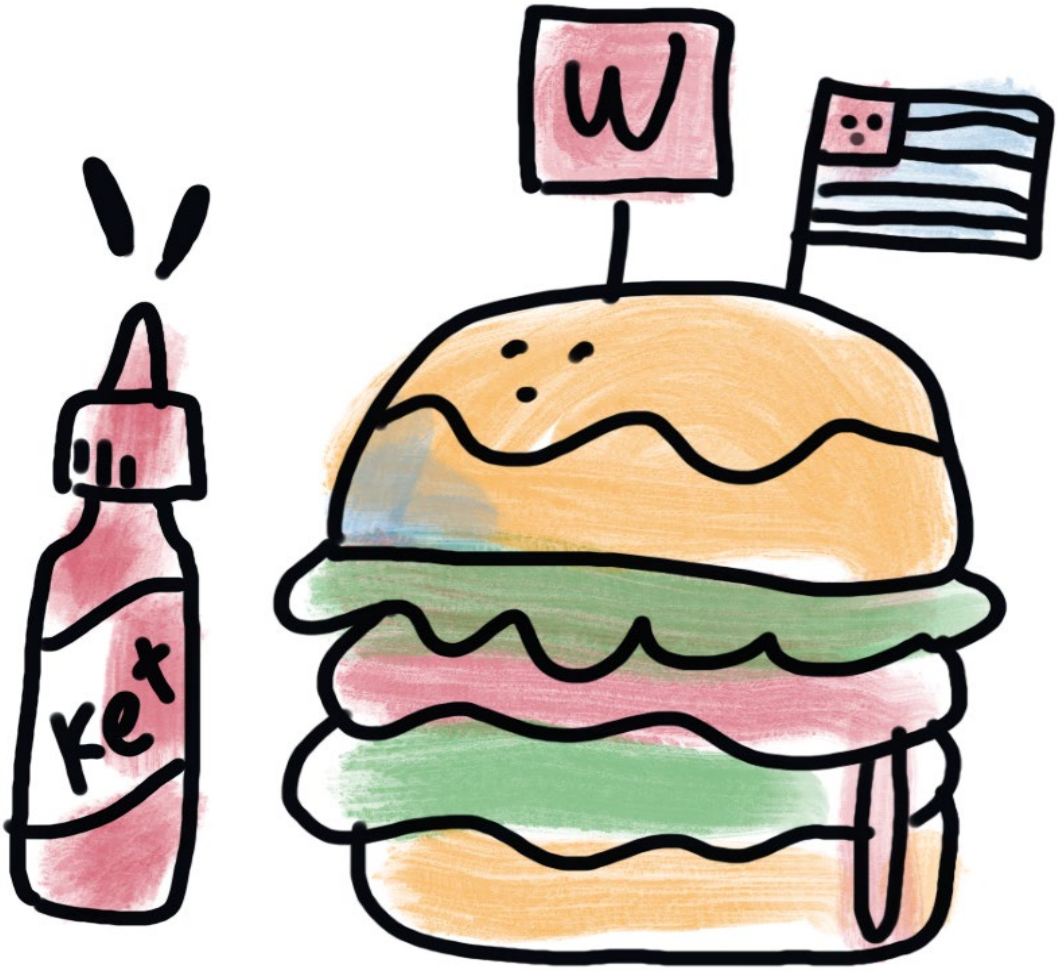
Introducción a dúo 87

La alimentación en la muga. Jueves 16 de Octubre Baiona 93

La frontera vista desde la alimentación. Viernes 17 de Octubre Donostia 107



Prólogo



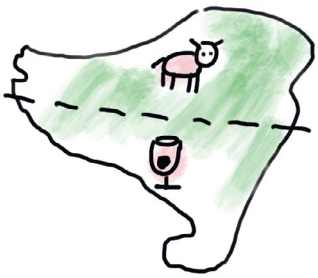


Los días 16 y 17 de octubre de 2025 se celebraron las jornadas de estudio transfronterizas *«Las fronteras de la alimentación: ¿acercarse o alejarse para alimentarse?»*. La primera jornada se desarrolló en la Universidad de Pau y de los Países del Adour (UPPA), en el campus de la Nive de Bayona, y la segunda en el campus de Donostia-San Sebastián de la Euskal Herriko Unibertsitatea-Universidad del País Vasco (UPV/EHU).

Las jornadas buscaban analizar los conceptos de frontera y alimentación, además de estudiar la influencia de una frontera, en ocasiones obstáculo, en ocasiones oportunidad, en los circuitos alimentarios. Se trató, igualmente, la paradoja que la frontera integra en el concepto de proximidad: en los espacios fronterizos, los alimentos producidos en el territorio vecino no son necesariamente considerados alimentos locales. ¿Cómo crear un territorio alimentario de proximidad en un espacio transfronterizo? Se intentó responder a estas interrogantes a través de un diálogo entre consideraciones teóricas y la presentación de proyectos o testimonios del territorio.

Estas jornadas multidisciplinares permitieron poner en común tanto las perspectivas del mundo investigador de distintas universidades y disciplinas, como las consideraciones de agentes locales y responsables de proyectos, generando un espacio de debate entre análisis teóricos y prácticas sobre el terreno.

Se contó con la presencia de artistas que propiciaron el debate y las reflexiones globales. Así, dos facilitadores gráficos transcribieron las intervenciones en imágenes; se contó, igualmente, con una conclusión literaria y una conclusión humorística. El cruce de estas diferentes perspectivas pretendía evidenciar la complejidad y la multiplicidad de los posibles enfoques sobre el tema.



Estas jornadas se organizaron por iniciativa de dos doctorandas: Margot Riem, doctoranda en Derecho en el Centro de Documentación e Investigación Europea (CDRE) de la UPPA, y Elena Casiriain, doctoranda en Antropología en el grupo GAIT de la UPV/EHU y en el LISST de la Universidad Jean Jaurès de Toulouse (UT2J). Contaron con el apoyo y la financiación del Euro-Institut Pyrène (proyecto POCTEFA, cuyos socios son la UPPA, el CDRE, la UPV/EHU y la UPNA); el Consejo de Desarrollo del País Vasco en el marco del proyecto MUGALUR (colaboración con UPV/EHU y Cederna-Garalur y financiación de la Eurorregión NAEN); el Centro Lascaux sobre Transiciones (CELT); y el Instituto GEZKI de UPV/EHU.

Las jornadas se celebraron en tres idiomas (francés, euskera y castellano) con traducción simultánea.

Todas las intervenciones están disponibles en vídeo en versión original (sin traducción). El idioma de la intervención aparece en cada uno de los vídeos. Solo la sesión dedicada a la película «Château Pékin», de Boris Pétric, no está disponible.

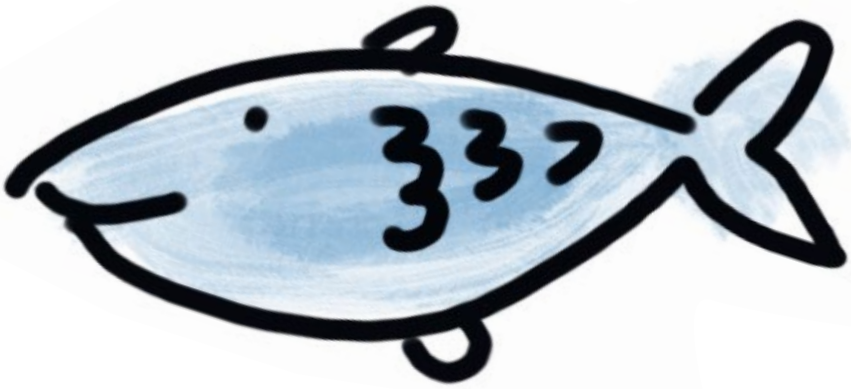


VÍDEOS





Introducción a dúo











El proyecto de estas dos jornadas de estudio surge del encuentro de dos doctorandas, una en Derecho y la otra en Antropología, con una preocupación común: la frontera. En lugar de hablar de ésta como tal, hemos buscado otra manera de analizarla. Cruzando nuestras líneas de investigación, la alimentación surge como vía de estudio: ¿cómo se articulan las cuestiones alimentarias y la frontera y por qué? Y, sobre todo, ¿por qué hacerse esta pregunta? Atravesar una frontera nunca es algo trivial, ni siquiera para un alimento.

En derecho, la frontera significa una línea divisoria que delimita el espacio sobre el que un Estado ejerce su autoridad. Más que una simple línea geográfica, marca el límite de un orden jurídico, con sus leyes, reglamentos e instituciones garantes de la soberanía estatal. Más allá del marco normativo delimitante, la frontera puede ser, igualmente, simbólica y relacional. Tal y como señala la geógrafa Arbaret-Schulz, la frontera es «una construcción territorial que introduce distancia en la proximidad» (2002). En otras palabras, no solo separa: organiza, jerarquiza y reconfigura las relaciones de espacio
y poder.

Ahora bien, en la era de la globalización y la integración regional, la frontera tradicional se ve afectada por la aparición de ordenamientos jurídicos parcial o totalmente desterritorializados. La Unión Europea es un buen ejemplo al definirse como un «espacio de libertad, seguridad y justicia sin fronteras interiores» (artículo 3 del TUE). Al mismo tiempo, los convenios internacionales y las empresas transnacionales contribuyen a la aparición de un derecho «desligado del suelo», alejado de los anclajes territoriales clásicos y que genera una maraña de espacios normativos. Los territorios administrativos tradicionales dejan de ser las únicas unidades de referencia, coexisten con zonas de gobernanza compartida, ya se trate de redes digitales, cadenas económicas globalizadas o espacios transfronterizos.





En este contexto, la frontera reconfigura el propio concepto de proximidad, que constituye el eje central del debate sobre la alimentación. En el Leclerc de Anglet se pueden encontrar alimentos procedentes de Gipuzkoa presentados bajo la categoría de «Productos de España», mientras que la etiqueta «Origen Francia» se aplica, en ocasiones, a productos que han recorrido cientos de kilómetros. En este caso, un alimento con la consideración de «local» puede haber recorrido 800 km, mientras que otro, percibido como «extranjero», solo ha recorrido 40. ¿Cuál es la diferencia? Uno no ha cruzado ninguna frontera, mientras que el otro sí. Esta lógica paradójica nos lleva a cuestionarnos sobre ¿Qué es realmente cercano? ¿Qué no lo es? Esta pregunta cobra aún más sentido ahora que nuestros platos contienen alimentos que han recorrido miles de kilómetros y cruzado decenas de fronteras. Las cocinas del mundo se invitan a nuestra mesa. Tacos, kebabs, vino de Burdeos, cuscús, sushi, empanadas, poke bowls o hamburguesas se consumen en todo el mundo, creando nuevas relaciones de interdependencia. Vivimos un momento sin precedentes, el de una circulación cada vez más intensa de personas, alimentos e ideas. Una alimentación globalizada que acerca a los consumidores entre sí más de lo que pensamos, pero que también tiende, a veces (¿a menudo?), a alejarlos de productores y terruños.

Esta tensión entre globalización y arraigo local se refleja directamente en nuestros hábitos alimentarios, donde la circulación mundial de alimentos contrasta con las realidades locales de producción. Como señala Eneko Bidegain, los supermercados del País Vasco se parecen, cada vez más, entre sí, lo que pone de manifiesto una paradoja: lo común viene de la globalización, mientras que los productos locales marcan la diferencia entre los territorios situados a uno y otro lado de la frontera, ya que les resulta difícil atravesarla [1].

Por ello, la relación entre fronteras y alimentación reviste hoy en día una importancia especial. En un contexto en el que la globalización está transformando los sistemas alimentarios, el reto consiste en recrear una verdadera proximidad: distancias cortas que traspasen las fronteras administrativas, pero también relaciones duraderas y de confianza entre productores y consumidores.

Sin embargo, proximidad no implica homogeneidad. Las relaciones surgen de la diferencia. El comercio nace allí donde existen discontinuidades y rupturas, poniendo en contacto a agentes y creando interdependencias. Son muchos los que atraviesan la frontera para adquirir productos de consumo cotidiano (lata de atún, pimientos, alubias, lentejas, garbanzos, bollería, pastelería, pan, mermelada, foie gras...). Cualquiera que viva en la frontera sabe qué interesa comprar a uno u otro lado. La alimentación se convierte en un vector de paso de la frontera.



Cruzar la frontera para tomar algo al otro lado es una costumbre agradable, apreciada y arraigada. ¿Quién no coge el topo para ir a Donosti a comer unos pintxos? En sus reencuentros, las familias transfronterizas también intercambian alimentos: queso de oveja, fritos, pastel vasco, vino, jamón, aceite, sardinas o turrón, y recuerdan que la comida no es

1 Bidegain, Eneko, 2018. Lurraldea eta herria. « Zazpiak bat ». Atzo, gaur, bihar, Iruña, Pamiela: p.171.

solo una mercancía: también es un vector de relación, un medio para establecer lazos. En la frontera, la mesa desempeña un papel central en la creación de relaciones de proximidad, facilitando el encuentro. Al igual que la lógica del don y su reciprocidad analizada por Marcel Mauss, que se basa en dar, recibir y devolver mantienen y refuerzan las relaciones sociales. Los intercambios transfronterizos de alimentos crean relaciones de proximidad y reciprocidad que generan y consolidan el tejido social.

Esta dinámica también se observa en el ámbito de la producción alimentaria. Las diferencias territoriales, las políticas públicas específicas y los contextos locales generan complementariedades e interdependencias que pueden dar respuesta a los retos alimentarios actuales. Como ejemplo, basta con observar los flujos de alfalfa y pienso para el ganado o la decena de camiones de paja que circulan por el eje Pamplona-Hendaya o la carretera de Ibañeta. ¿Y si el País Vasco, integrado por tres territorios administrativos, fuera una solución para concebir un sistema alimentario territorial viable a largo plazo?

La frontera se presenta como una fuente de oportunidades, pese a los obstáculos que puede generar. Este es el tema de la primera parte de este coloquio: ¿qué ocurre en la frontera en materia de alimentación? ¿Qué realidades, qué prácticas, qué complementariedades y qué formas de relaciones alimentarias surgen en torno a la misma? Entre lo transnacional y lo local, ¿qué dinámicas existen hoy en día? Aun cuando la frontera jurídica supone ruptura y exclusión, se está, progresivamente, transformando en zona de interacción y cooperación. En el sector alimentario, esta evolución invita a replantearse el territorio. Lejos de ser un simple espacio administrativo, se concibe como un ecosistema vivo donde la superposición de marcos jurídicos y la creación de redes entre agentes parece poder garantizar una alimentación suficiente, digna y sostenible para las poblaciones de ambos lados.





En la segunda parte del coloquio, cambiamos de perspectiva. Pasamos a analizar los retos de la alimentación, el desarrollo de los circuitos cortos y la promoción de la proximidad espacial y social entre productores y consumidores; en otras palabras, replantearse el concepto mismo de frontera. Esta reflexión nos lleva a la cuestión de los límites de nuestro planeta: algunos territorios han dejado de ser viables, debido a la degradación de los ecosistemas, el cambio climático y el agotamiento de los recursos, lo que obliga a poblaciones enteras a abandonar tierras, que ya no producen alimentos, convirtiéndose, por así decirlo, en tierras muertas. Los recursos disminuyen, es inconcebible pensar en los circuitos alimentarios mundiales sin tener en cuenta estos límites. ¿Cómo alimentar a una población mundial que podría superar los 9.000 millones de personas de aquí a 2050 en un contexto de degradación de los ecosistemas y del clima, de estagnación de los rendimientos, de preocupación por el acceso a la alimentación para todos y de volatilidad de los precios agrícolas? ¿Hasta qué punto pensar en la alimentación a escala transfronteriza puede ser una alternativa a estos desafíos? ¿En qué sentido es necesario hoy en día, en los territorios fronterizos, ir más allá de los marcos administrativos y jurídicos a la hora de alimentarnos cuidando los seres vivos, animales y vegetales?



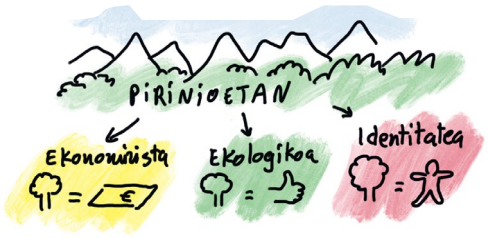
Alimentarse es un acto vital, y alimentarse bien, un reto planetario: reflexionar sobre la alimentación es pensar en nuestra vida y en nuestra condición de existencia colectiva.

Prueba de ello es la estrategia de destrucción de tierras fértiles y de producciones alimentarias, genocidio aún vigente. La alimentación, o más bien su privación, se convierte en un arma de guerra, de tortura. Ante estas lógicas de dominación, pensar en una alimentación resiliente y sostenible no se circunscribe a alimentar: es repensar nuestra relación con lo vivo y con la tierra, con el mundo y con los demás.

Cuidar la tierra es confiar en nuestra capacidad de crear vida. Somos responsables de la vida, de la nuestra, de la de quienes habitan el planeta, y la de las generaciones futuras, a quienes transmitiremos esta tierra capaz de generar vida. Asumir la responsabilidad ante nuestras redes de interdependencia es reconectar con nuestra capacidad de intervenir. La tarea es ardua: hoy en día, la defensa de la tierra se criminaliza con demasiada frecuencia, se dirime ante tribunales tanto aquí como en otros lugares. Defender la vida se ha convertido en un verdadero desafío.

No somos dueños de nuestra casa; le pertenecemos, al igual que las generaciones pasadas y futuras. Somos simples visitantes en esta casa que es el planeta. La tierra, viva, nos permite vivir en ella. Generar este lazo equivale a mantener una relación de reciprocidad con la tierra que cultivamos y que, a su vez, nos cultiva. Nos unimos a la tierra y a lo que nos brinda con nuestras lenguas, nuestras costumbres y nuestros corazones. Atreverse a dialogar con la tierra es escuchar su canto, su lengua, sus palabras, su melodía y su ritmo. Tierra/territorio, alimentación, lenguas: ¿cómo replantearnos nuestras relaciones en un mundo más sano y habitable en el futuro?

No solo nos hemos cuestionado las fronteras en relación con la alimentación, sino que hemos querido traspasarlas, tanto en el fondo como en la forma, reuniendo a representantes de la investigación, artistas, población, y agentes locales de ambos lados y de otros contextos transfronterizos, para compartir experiencias científicas, prácticas y ciudadanas relacionadas con la alimentación. Las diversas lenguas y disciplinas presentes, así como la perspectiva artística (cine, facilitación gráfica, conclusión literaria y humorística) participan en esta experiencia colectiva. Atravesar la frontera exige adaptarse



y tener en cuenta ciertas limitaciones, como las restricciones administrativas y logísticas. Estas jornadas pretenden ser comprometidas, en el plano gustativo, con bufés procedentes de circuitos cortos y de productores locales y, en el plano intelectual, con intervenciones de calidad a cargo de personas comprometidas con la vida y lo vivo.

Por último, queremos agradecer a todo el equipo organizador su apoyo, tanto intelectual como económico, que ha hecho posible este evento: al proyecto Mugalur, impulsado por el CDPB, en colaboración con la UPV/EHU; la asociación Cederna-Garalur; a la Eurorregión Nueva Aquitania-Euskadi-Navarra (NAEN), por su apoyo financiero; el Euro-Institut Pyrene, en colaboración con la UPV/EHU, la UPNA, la UPPA y el CDRE, proyecto financiado en el marco de los fondos Interreg POCTEFA; el Centro Lascaux sobre transiciones; el Instituto Gezki de la UPV/EHU

Nuestro más sincero agradecimiento a ponentes y asistentes. Su implicación y entusiasmo han convertido estos encuentros en momentos enriquecedores y estimulantes y han permitido abrir nuevas perspectivas para la alimentación transfronteriza.



Margot Riem.
Predoc en Derecho. CDRE (UPPA)
Elena Casiriain.
Predoc en Antropología.
GAIT (UPV/EHU) / LISST-CAS (UT2J)

VÍDEO

euskera
francés



La alimentación en la muga



Jueves 16 de Octubre

Baiona

JUEVES 16 DE OCTUBRE

LA ALIMENTACIÓN EN LA MUGA

«Bienvenida»

VÍDEO
euskera
francés

Fabrice Riem.
Subdirector del CDRE (UPPA). Coordinador del Centro Lascaux de las Transiciones (CELT)

Ximun Carrère.
Codirector. Garapen Kontseilua

«Abastecimiento local, ecológico y/o de marcas de calidad para la restauración colectiva sostenible transfronteriza»

Ana Barandiaran del Olmo.
Técnica en canales cortos de comercialización – INTIA

En 2022, se realizó un estudio en el marco del proyecto transfronterizo POCTEFA COMPET'plus. Se trataba de realizar un diagnóstico de la producción alimentaria existente en el País Vasco y, más concretamente, de la producción ecológica y de calidad para abastecer la restauración colectiva de los tres territorios administrativos. De este se desprende que el territorio presenta una cierta capacidad de autoabastecimiento alimentario, basada, en particular, en las complementariedades entre las dinámicas de producción y demanda. Por ejemplo, Navarra se caracteriza por una alta producción, mientras que Euskadi por una alta demanda. Se detectaron, igualmente, varias realidades limitantes: la ausencia de un sello de calidad transfronterizo; sistemas de distribución que no traspasan fronteras, o un desconocimiento persistente de las realidades a ambos lados de estas.



+ Información sobre el proyecto **COMPET'plus**:

VÍDEO
castellano



MESA REDONDA 1:

JUGANDO CON LA FRONTERA A LA HORA DE COMER: ENTRE DINÁMICAS LOCALES Y GLOBALIZACIÓN

Modera: **Margot Riem**. Predoc en Derecho. CDRE (UPPA)

Esta mesa redonda analiza la manera que tiene el sector productivo, el sector de la distribución y el mercado de adaptarse a la frontera. En este contexto, «jugar» significa tanto aprovechar oportunidades, como adaptarse a condicionantes. La frontera puede limitar, pero puede, igualmente, abrir perspectivas económicas, ecológicas, culturales y sociales. Entre la búsqueda de productos de proximidad y el atractivo de los mercados globales, las prácticas alimentarias se rigen por lógicas, en ocasiones, contradictorias. Por lo tanto, ¿es la frontera un obstáculo o una ventaja a la hora de replantearnos nuestros modelos alimentarios? Esta mesa redonda se divide en dos partes:

1. Más allá de las fronteras: ¿una estrategia internacional para actuar a nivel local?

En esta parte se trató el interés que plantea lo transfronterizo para el mundo empresarial. Traspasar una frontera supone entrar en una lógica internacional, pero a una escala que permite conservar el arraigo local. Practicar la transfronteralidad es, en cierto modo, transformar lo internacional en local. ¿Qué ventajas representa esto para empresas, sectores y consumidores? ¿Cuál es la realidad cotidiana? ¿Es una opción más segura que la apertura a mercados mundiales?

«Las PYMES transfronterizas: un modelo de proximidad. ¿Qué representación social?»

Karim Machat. Profesor. LIREM (UPPA)



Dos estudios sociológicos realizados en 2018 y 2024 permitieron analizar las representaciones sociales que las PYMES generan en la población francesa. De ellos se desprende que las PYMES son la institución que más confianza inspira ya que se asocian con conceptos de cercanía y responsabilidad. La PYME es, especialmente, valorada por su arraigo territorial. Este análisis puso, igualmente, de manifiesto el interés del modelo de PYME transfronteriza a la hora de crear un patrón de proximidad basado en relaciones de confianza.

VÍDEO

francés

«Oportunidades «transfronterizas» ... ¿Si supieran ustedes?»

Peio Etxeleku. Responsable y Dirigente de la Maison Agour

La Maison Agour que da empleo a varios cientos de trabajadores de ambos lados de la frontera, opera, actualmente, en el sector agroalimentario como productor de quesos y productos de pastelería y en el sector de la construcción. La experiencia de aproximadamente quince años al frente de una empresa gestionada y que opera a nivel del País Vasco ha permitido sacar a la luz las dificultades y las oportunidades de la realidad transfronteriza. Este funcionamiento, relativamente inusual en el mundo de las empresas locales, genera retos administrativos, logísticos, financieros o lingüísticos en el día a día. No obstante, en el sector agroalimentario, también se subraya la legitimidad y la oportunidad de posicionarse en nuevos mercados a escala mundial. Esta perspectiva se integra en una estrategia de desarrollo empresarial a escala del País Vasco, capaz de aprovechar, en particular, el renombre internacional de Donostia en materia gastronómica.

VÍDEO
euskera

+ Información sobre **Maison Agour**:



2. Afrontar las reglas del juego: ¿cuáles son las realidades en el día a día?

Las siguientes intervenciones dan voz a quienes realmente «juegan» con la frontera: sector del emprendimiento, sector agrario, agentes sobre el terreno. La frontera impone un marco jurídico, normas y reglas que hay que aprender a respetar, eludir o transformar. ¿Cómo viven estas personas dichas limitaciones? ¿Qué estrategias utilizan para adaptarse, traspasar o aprovechar dichas normas en beneficio de su actividad?

«¿Hacia un sistema alimentario territorial transfronterizo? Perspectivas jurídico-institucionales»

Iban Larrandaburu. Predoc en Derecho. Euro-Institut Pyrène (UPV/EHU, UPNA, UPPA, CDRE)

La tierra y los alimentos no conocen fronteras. Sin embargo, el derecho se concibe dentro de un marco territorializado, delimitado por la frontera. Plantear un derecho sin fronteras es un reto. Existe una brecha en la concepción del derecho, que ve la frontera como una línea divisoria, al igual que en las prácticas y el discurso de aquellos que viven a ambos lados de esta. En un momento en el que los sistemas territoriales de proximidad conocen un auge y ante los retos planetarios en materia de alimentación, esta conferencia propone explorar vías para concebir un derecho que haga caso omiso de las fronteras y permita pensar en un sistema alimentario territorial transfronterizo.



VÍDEO
euskera

«Los caldos Dohatsu: una receta transfronteriza»

Julia Casamitjana. Arquitecta urbanista y fundadora de caldos Dohatsu

Es el testimonio de dos agricultoras de Iparralde que decidieron elaborar caldo aprovechando huesos y gallinas viejas, productos con la consideración de residuo en Francia. Hacer posible lo imposible es el resumen de este proceso que ha encontrado soluciones en conocimientos técnicos existentes a pocos kilómetros, en Hegoalde. La frontera puede ser un obstáculo y esta experiencia es buena muestra de ello. Puede, incluso, entorpecer el proyecto, ya que el producto final, comercializado en Francia, tiene la consideración de producto extranjero, cuando en realidad se trata de apenas unos kilómetros, y ello sin contar con todas las dificultades logísticas y los costes adicionales que supone la existencia de esta línea divisoria. Una experiencia que encuentra soluciones gracias a la frontera, pero que también la sufre...



VÍDEO
francés

+ Información sobre **Bouillons Dohatsu**:

«Euskal Sagardoa, sidra del País Vasco y las oportunidades de una Denominación de Origen transfronteriza»

Unai Agirre. Director de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa

¡Otra iniciativa que se propone hacer posible lo imposible! La sidra vasca Euskal sagardoa es la primera denominación de origen controlada transfronteriza con un único pliego de condiciones y que está siendo estudiada a nivel europeo. La producción de manzanas y sidras ha sido y es una realidad histórica en todo el País Vasco y, de hecho, todas las producciones son y parten de manzanas vascas. A la hora de crear un sello de calidad, parece evidente que habría que englobar a toda la producción existente a escala del territorio transfronterizo. Sin embargo, no es así. El proyecto de incluir a los productores de Iparralde y posteriormente a los de Navarra, obliga a ir más allá de los límites, aunque ofrece, entre otras cosas, la oportunidad de reforzar la denominación, ampliándola con nuevas variedades de manzanas y sidras, y abrir nuevos mercados aprovechando la marca «País Vasco», que goza de buena acogida en el ámbito gastronómico. Una cultura y unos conocimientos técnicos compartidos conducen a una cooperación natural y abren vías aún inexploradas...

VÍDEO
euskera

+ Información sobre la **DOP Euskal Sagardoa:**

CONFERENCIA:

«PERSPECTIVA GEOGRÁFICA SOBRE EL CONSUMO EN LA FRONTERA. ¿RETOS ESPECÍFICOS PARA EL SECTOR ALIMENTARIO?»

Nicolas Lebrun. Geógrafo, Profesor. UR Habiter le Monde, Universidad de Artois. Universidad Picardie Jules Verne



La perspectiva geográfica se centra en las lógicas espaciales relacionadas con el consumo en la frontera. ¿Qué hay de específico en los desplazamientos y los flujos relacionados con el consumo alimentario en los espacios fronterizos? Los geógrafos muestran que, si bien ciertas características son comunes a todo tipo de consumo, otras son propias a las realidades de frontera. Por ejemplo, la búsqueda de un cierto exotismo, la lógica del turismo de compras o incluso la lógica de la desconfianza generada por marcos legislativos distintos.

Si nos centramos en el consumo alimentario en la frontera, diferenciamos prácticas, relacionadas con la frecuencia. La proximidad se ve de forma distinta en función de la frecuencia del consumo. Por ejemplo, el espacio al otro lado de la frontera se considera más cercano si el consumo es diario. Ahora bien, el comercio alimentario se caracteriza precisamente por su alta frecuencia y por distancias generalmente cortas. Siguiendo estas prácticas cotidianas, la frontera de uso se desplaza y deja, en ocasiones, de coincidir con la frontera institucional. Esta concepción territorial basada en la continuidad choca con la concepción de diferenciación territorial y estatal, que plasma una concepción binaria y que se traduce, por ejemplo, en la entrada de un producto en un territorio determinado. Esta segunda lógica funciona a escala nacional, aunque no siempre a escala local transfronteriza, mientras que la lógica territorial generará proximidad territorial en un espacio determinado y transfronterizo. Los lugares de consumo de la frontera se ven afectados, constantemente, por ambas lógicas.

VÍDEO

francés

MESA REDONDA 2:

«COMER EN LA MUGA: CONSUMIR LO MEJOR DE CADA CASA»

Modera: **Izaskun Abril**. Agente de Desarrollo Local. CEDERNA-GARALUR

Esta mesa redonda analiza el consumo alimentario en contexto fronterizo.



¿Qué prácticas concretas imperan en estos espacios? ¿Se come de forma diferente cuando se vive o se transita cerca de una frontera? La experiencia de las «ventas», esos establecimientos emblemáticos, es buen ejemplo de ello. No solo se acude para comprar o comer, sino para vivir una experiencia singular ligada a la frontera. ¿Por qué atraen estos lugares? ¿Qué lógicas económicas, sociales y culturales los articulan?

Más allá de estas prácticas, también se desarrollan proyectos transfronterizos que convierten la frontera en recurso estratégico para reinventar lazos entre alimentación, territorio y desarrollo local.



«Comer en la frontera: prácticas culturales, hábitos de consumo y gastronomía en el marco del turismo fronterizo en Euskal Herria»

Aitzpea Leizaola. Antropóloga, Profesora. GAIT (UPV/EHU)

La existencia de la frontera origina prácticas concretas relacionadas con la alimentación. Desde el siglo XIX, y aprovechando las oportunidades que genera la diferenciación creada por la frontera, surgen en el País Vasco unos comercios fronterizos conocidos como venta. Son comercios ubicados en Hegoalde, a pocos metros o incluso centímetros de la línea fronteriza, a veces en plena montaña, y frecuentados principalmente por una clientela francesa, que encuentra ventajas económicas. El análisis de los productos ofertados pone de relieve los comportamientos diversos de la clientela que frecuenta estos lugares y la diversidad de representaciones de estos establecimientos. De hecho, ya sea para quien busca productos españoles o para quien prefiere el consumo local o vasco, estos comercios, capaces de ofrecer productos procedentes de ambos lados de la frontera —a diferencia de un supermercado clásico situado cerca de la línea fronteriza—, permiten, a través de la alimentación, afirmar identidades y pertenencias diversas.

VÍDEO
euskera

«Proyecto GATURI 2: ¡Tierras de sabores y de Autenticidad!»

Beñat Jaureguy. Jefe del proyecto GATURI 2. CCI Bayonne Pays Basque Euskal Herri

Este proyecto es una iniciativa de colaboración transfronteriza POCTEFA que pretende desarrollar un turismo gastronómico sostenible en un territorio fronterizo que abarca Navarra, Iparralde y el Bearne. Se abordan tres ejes: los circuitos cortos, el turismo sostenible y la accesibilidad. Mediante la creación de una red entre el sector productivo y gastronómico, la hostelería y profesionales del turismo se busca intercambiar experiencias y desarrollar circuitos turísticos de calidad promoviendo la producción alimentaria local y responsable. Se trata de proponer a los turistas circuitos que vayan más allá de las fronteras nacionales ampliando su visión territorial. La frontera se convierte en una baza en el desarrollo territorial, ya que la alimentación permite generar vínculos entre las personas.

VÍDEO
euskera

+ Información sobre el **proyecto Gaturi 2:**



«Proyecto FOR-ALIMENTA. Bases para la creación de un hub transfronterizo de productores, distribuidores, chefs, estudiantes y profesionales del sector agroalimentario y del agroturismo en los Pirineos»

Jacobo Ramírez Conte. Director de la Agrupación Europea Cooperación Territorial Pirineos-Pyrénées

For-Alimenta es otro proyecto financiado por los fondos europeos FOCTEFA y que se desarrolla en los territorios de Pirineos Atlánticos, Altos Pirineos y Aragón. Este pretende generar una red con profesionales del ámbito del agroturismo y el sector agroalimentario creando un hub transfronterizo que permita compartir experiencias y testimonios para paliar la falta de conocimiento de lo que existe del otro lado de la frontera. Las distintas experiencias permiten abrir nuevas vías a cada territorio. Promoviendo una alimentación de calidad y de proximidad, este proyecto permite potenciar un territorio transfronterizo en torno a marca Pirineos.

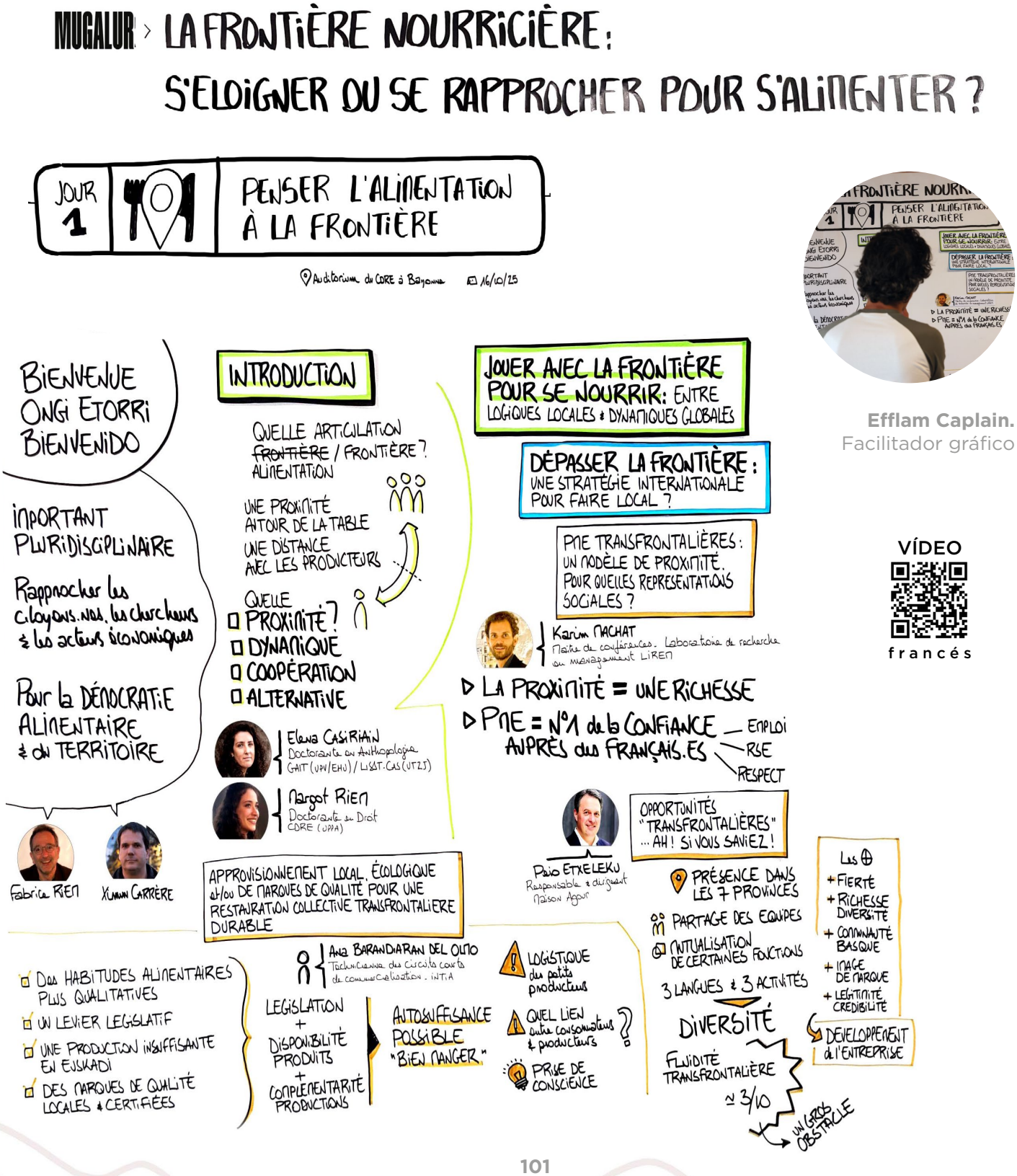
VÍDEO
castellano

+ Información sobre
el proyecto **FOR-ALIMENTA**:



PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE PENSAMIENTO VISUAL DEL JUEVES 16 DE OCTUBRE

EL TRABAJO DEL FACILITADOR GRÁFICO EFFLAM CAPLAIN



Efflam Caplain.
Facilitador gráfico

VÍDEO

francés

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

L'UE est-elle une aide ?
↳ Oui & NON
Bio — Quelle expérimentation pour dépasser les complications ?

Création d'un LABEL ?
↳ Oui mais très peu d'entreprises transfrontalières
Bio

Pourquoi vous être tournés vers le sud ?
↳ Réunification
Bio

SE CONFRONTER AUX RÈGLES DU JEU : QUELLES RÉALITÉS AU QUOTIDIEN ?

VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL TRANSFRONTALIER ? PERSPECTIVES JURIDICO-INSTITUTIONNELLES



Iban LARRANDABURU
Doctorant en Droit Euro. Institut Pyrénéen (UPV-EHU, UPNA, UPPA, CRDE)

SYSTÈME ALIMENTAIRE TRANSFRONTALIER

- CHANTIER EN COURS
- UNIFICATION
- Désétatisation de la frontière
- MONDIALISATION DU DROIT
- A L'ÉCHELLE LOCALE COMPLEXITÉ
- QUELLE RELOCALISATION ?
- ALIMENTATION ⇔ UN COMMUN
- UN CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT TRANSFRONTALIER (État / Société Civile)

Le bouillon de Bonnes & PARTOUT POUR TOUTES & TOUS



Julia CASARITJANA
Fondatrice des Bouillons DOHATSU

LES BOUILLONS DOHATSU : UNE RECETTE TRANSFRONTALIÈRE

VALORISER LES PRATIQUES PAYSANNES VERTUEUSES

VALORISER des "déchets"
Beaucoup de freins pour changer les habitudes
Des solutions de l'autre côté de la frontière

La TRANSFORMATION se fait en ESPAGNE
⚠ LOGISTIQUE
⚠ DISTRIBUTION EN FRANCE (vente)

Comment a-t-on pu oublier ces fondamentaux ? Malgré la proximité avec l'Espagne

EUSKAL SAGARDOA : LES OPPORTUNITÉS D'UNE A.O.C TRANSFRONTALIÈRE



Unai AGIRRE
Directeur de l'appellation d'origine Euskal Sagardoa en Euskadi

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

A.O.P.
- PRODUCTEURS DE POMME DE CIDRE
- 106 variété de POMMES
- 1 types de CIDRE "Vin de pomme"

Quelle harmonie des normes locales ?
↳ Iban : Harmonie ≠ uniformisation
Un défi à créer une culture commune

MODERNITÉ & TRADITION

Comment booster l'image de marque du "fabriqué Espagne"
↳ Possibilité de faire valoir la qualité basque
↳ Unai : Problème de confiance
⇨ CRÉER DU LIEN
⇨ Label BASQUE

UNE AOP EUROPÉENNE ? (chantier en cours)

ON A BEAUCOUP A GAGNER A CRÉER UNE AOP TRANSFRONT.

OPPORTUNITÉS
- Culture commune
- Récit crédible
- Production + importante
- + de pommes de IPARRALDE
- Marque + forte
- de 1 à 3 types de cidre

UNE CERTAINE PLASTICITÉ des normes locales

REGARD GÉOGRAPHIQUE SUR LA CONSO À LA FRONTIÈRE : DES ENJEUX SPÉCIFIQUES POUR L'ALIMENTAIRE ?



Nicolas LEBRUN
Maître de conférences HDR en géographie UR habiter la frontière, Univ. d'Artois, Univ. Pôle de Lille Verne

① FRONTIÈRE & COMMERCE

↳ Enjeux consommatoires

Quelle attractivité ?
- DIFFÉRENCE
- DÉSIR
- DISTANCE

BARRIÈRE POLITIQUE
- Bloque les flux
- Différentiel de prix
- Dépaysement (tourisme)

SPÉCIFICITÉ COMMERCE ALIMENTAIRE
- + de FRÉQUENCE
- DISTANCES + COURTES

QUI BOUGE ?

② FRONTIÈRE & VALORISATION

⇨ le CONSOMMATEUR
⇨ le COMMERÇANT
⇨ le PRODUIT

③ FRONTIÈRE & PROXIMITÉ

▷ Notion de FRONTIÈRE d'USAGE (comme une zone de tolérance)
▷ EXCURSION à la JOURNÉE
▷ Effet FRONTIÈRE

MANGER DANS L'ESPACE FRONTALIER : LIEU D'ATTRACTION & DE CONSOMMATION PRIVILÉGIÉ ?

MANGER À LA FRONTIÈRE : PRATIQUES CULTURELLES, CONSOMMATION & GASTRONOMIE



Aitzpea LEIZAOLA
Anthropologue, Maître de conférence - UPPA

UN TOURISME TRANSFRONTALIER GASTRONOMIQUE de LONGUE DATE au PAYS BASQUE

- Pierre LOTI 1897
- Développement des VENTAS au XIXe s. pour nourrir les voyageurs à cheval
- le RICARD : un produit phare d'origine Française que les français vont "acheter" en Espagne ... VENTRÈCHE
- JAMBON & PAËLLA
  - autres produits phares pour les Français.
  - produits exotiques

Les VENTAS, des magasins GOURMET ?

Projet GATURI 2 : TERRES DE SAVEURS & D'AUTHENTICITÉ !
- Pays Basque Nord
- Navarre
- Béarn



Baïat JAUREGUY
Chef de projet GATURI 2 - CCI Bayonne Pays Basque

BOOSTER LE TOURISME GASTRONOMIQUE DU TERRITOIRE
↳ de NOMBREUX BÉNÉFICIAIRES

Terres de SAVEURS & d'AUTHENTICITÉ
- ★ des AMBASSADEURS
- ★ de la FORMATION
- ★ des DÉMONSTRATIONS
- ★ Un GUIDE de BONNES PRATIQUES
- ★ Stratégie de CONSOLIDATION

Projet FOR-ALIMENTA : VERS LA CRÉATION D'UN HUB TRANSFRONTALIER



Jacobo RAMIREZ CONTE
Directeur du groupement européen de coopération territoriale Pirineos

3 ENTITÉS FUSIONNENT POUR CRÉER le GECT

POUR LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE

- ☑ INFRASTRUCTURES COMMUNICATION
- ☑ PROMOTION D'UNE MARQUE "PYRÉNÉES" AGRO-ALIMENTAIRE & AGRO-TOURISTIQUE
- ↳ MISE EN RELATION D'UNE GRANDE DIVERSITÉ D'ACTEURS

Objectif 2027 : CAPITALISATION TRANSFERT de COMPÉTENCES

POUR UNE ALIMENTATION SAINE

Manger bien, manger LOCAL !

POUR UN AGRO-TOURISME

CRÉATION D'UN GEOPORTAIL

DIFFICULTÉS
⚠ LÉGISLATIONS ≠ de part et d'autre de la frontière

ÉCHANGES AVEC LA SALLE

Quelle suite après la fin de vos projets financés POCTEFA ?
↳ Basque :
- Relations durables
- Formations d'acteurs
- Des outils durable
- Cultiver l'autonomie des acteurs

QUELLE RELATION ENTRE les 2 PROJETS ?
↳ Sergi : Partage de connaissance
↳ Jacobo : De nombreux POINTS COMMUNS
Volonté de connexion
Tisser des liens
Par le biais de l'EURO-RÉGION ?

DES PROJETS d'ECO-RÉGIONS ? POUR UNE EN LIEN PROD./CONS.
↳ Jacobo : Oui, nous encourageons cette mise en lien

RDV DEMAIN à DONOSTIA pour la seconde journée de ce colloque

MERCI MILESKER GRACIAS

CONCLUSIÓN LITERARIA DEL JUEVES 16 DE OCTUBRE:

EL TRABAJO DE CONCLUSIÓN LITERARIO REALIZADO POR LAURENT PLATERO

El trabajo de conclusión literario realizado por Laurent Platero.

Me pidieron una reflexión literaria de esta primera jornada. Tuve libertad total para proponer algo diferente, coger distancia con el tema y terminar con una lectura en otro tono. Me planté: ¿Dónde buscar las palabras? ¿Cómo elegirlas para que fueran las apropiadas, las correctas?

Sin poder explicar la razón opte por buscar palabras que vinieran de lejos. De esas que destacan en las páginas de los libros, que enriquecen los diccionarios, que se hacen famosas porque aparecen de forma inesperada.

Se trataba de Pensar la alimentación en la frontera.

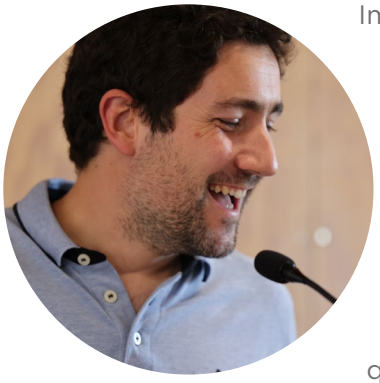
Sopesé, comparé todas las palabras que proporcionaban calidad perceptible sobre el tema y que dejaban entrever un evidente trabajo de investigación.

Aperitivo, entrante. No está mal.

Ácido alfa-linolénico. Aún mejor, suena bien, impresiona.

Organoléptico. Difícil de encajar, pero con sonoridad.

Sin cuestionar, en un primer momento, mi proceso de escritura, me extasiaba ante esos descubrimientos, bien alejados de mis costumbres lexicales y que iban más allá de lo que mi territorio intelectual podía producir de forma natural. Debo admitir que no estaba seguro de conocer sus orígenes, etimología o significado. Me dejaba llevar por el encanto de lo refinado, lo técnico, lo preciso. Mis deseos se dejaban llevar por mi apetito estético. ¿Condicionado por el marketing? Puede ser.



Imaginaba el capítulo sobre el abastecimiento local para la restauración colectiva redactado en un lenguaje culto. El tema de las pymes locales, su imagen a favor del consumo local. La mala nota (entre 2 y 4/10) que se atribuiría a las oportunidades transfronterizas servidas en la mesa redonda con rotundidad dramática. La presentación de los modelos económicos y las ayudas institucionales como si de cartas de restaurante se tratara, aunque adornadas con algún comentario gracioso.

Ya oía a los ponentes. Sonaban en mi cabeza. Me parecía percibir que en España se preparaban los caldos con la misma facilidad que una tortilla; que la calificación de «natural» de una sidra no obedecía a los mismos criterios en Iparralde que en Hegoalde; y me veía anunciándolo con palabras raras y distantes.

Me preguntaba ¿Cómo sería una visión geográfica del consumo en la frontera narrada en verso?

Las fronteras de uso según sus lindes reales sujetas a duros e institucionales acuerdos…

Poco acostumbrado a esas elucubraciones generadoras de hambre, divagaba por los terrenos fértiles de mi letargo. Se me cerraban los ojos.

Pensaba en la dicotomía cuerpo-mente. Me preguntaba si íbamos, una vez más, a dejar en manos del cuerpo el destino de nuestras tierras sin añadir una pizca de razón, una mínima consideración, por nuestras regiones.

Reflexionaba sobre los escritos del poeta Paul VALERY: *Anhelo de comer del cuerpo que construye el suculento teatro de la boca, para deleite del sabor iluminado por mil papillas. Sobre ellas y como araña en el templo del gusto, se abren las profundidades húmedas y ávidas de las fosas nasales… (traducción libre)*

Tenía hambre. Mi paladar se activaba. En mi estado de duermevela franqueaba los extractos a mayor o menor profundidad. Sin perder de vista el coloquio que debía concluir, dibujaba una mano imaginaria oscilando en un pasillo de un supermercado, yendo de un producto a otro, de un sello de calidad a otro: Made in France, Bio, Certificado conforme, Label Rouge, Elegido producto del año, reconocido sabor 2025, DOC, IGP, Idoki, Herriko, Sasiko… La mano titubeaba, incapaz de agarrar algo con qué saciarme.

¿Qué había que hacer para consumir mejor? La respuesta parecía evidente.

Seguramente ya en fase de sueño REM, me llevaba a la boca un trozo de no sé qué, y lo observaba avanzar a través de un sistema natural que no se había visto afectado por los engranajes de la globalización. Quizá el trozo había recorrido miles de kilómetros para ser producido, procesado, envasado, «centraldecompras-izado» (en los sueños, las expresiones pierden su sentido), pero ahora emprendía un circuito corto.

Ocho metros.

Introducido por la boca, reducido por la masticación, lubricado por la saliva, ese «no sé qué» se agitaba en el esófago, para girar al fondo a la derecha, en dirección al estómago. Allí, los músculos lo trituraban, el litro y medio diario de ácido clorhídrico lo descomponía, y todo partía hacia el intestino delgado, listo para ofrecer al cuerpo sus nutrientes. Me salto el final del trayecto. Mi razonamiento había captado la clarividencia de mi sueño: un recorrido innato entre el punto A y el punto B lo más lógico posible.

¿Entenderíamos que ese no sé qué se desviara hacia los pulmones antes de llegar al estómago, porque el repartidor quisiera aprovechar el trayecto para entregar una inspiración y llevarse una espiración y reducir costes? ¿Imaginaríamos los daños lamentables que podría causar un bocado que diera tres vueltas al corazón antes de llegar a su destino, porque en el envío se incluye un producto esencial, según el marketing, para ese territorio? ¿Contemplaríamos tener que comer por la oreja porque el esófago hubiera deslocalizado sus actividades?

Era hora de despertarme. La cabezada había demostrado su eficacia, no necesitaba que el circuito corto me demostrara sus ventajas.

Volví a mi hoja, releí las palabras que había ido a buscar lejos, muy lejos. Más allá de lo que podía ofrecer mi conocimiento inmediato. Me daba cuenta de la inutilidad del acto. Fui tachando los términos que ya no me parecían ni sutiles, ni técnicos, ni precisos. Eran superfluos. Había que pensar en *cercanía*.

Solo me quedaba buscar en mi interior. Pensaba en *El consumo en la frontera* y buscaba palabras de aquí, palabras en mí, palabras al alcance de mi mano.

Proteger. Esta tenía cierto aire clásico, pero transmitía una idea de conservación.

Territorio. Por supuesto, es obvio, hace referencia al suelo que da vida a los cultivos.

Identidad. Porque elegir lo que resuena en nosotros forja lo que somos.

Gastronomía. Para recordar que lo local, no significa banal.

Me daba cuenta de que mis palabras no necesitaban brillar para tener valor. No necesitaban fingir, porque eran.

Solo me quedaba ponerme a escribir: *En términos de gastronomía había que territorializar*. Algo se atascaba.

Intentaba continuar: *Protejamos nuestras tierras alimenticias para que nuestras identidades se afiancen con el saber hacer de la territorialización*. No, no me gustaba, no era eso.

Quería hacerlo bien, echaba mano de lo que me resultaba directamente accesible, pero el circuito corto se topaba con algo: la ley. El rígido poder de la ortografía, de la gramática.

Tenía ganas de gritar que era un escándalo, gritar que me dedicaba a lo local, que para mí todo estaba claro, no había dudas, que me parecía lógico, que era una forma innata de ir del punto A al punto B.

Pero la regla era la regla, y por muy evidente que me pareciera, no se podía usar «territorielizar o «territoirizar».

A menos de cambiar la norma.

Creía en la inteligencia colectiva, imaginaba grupos de personas dispuestas a pedir sentido común. ¿Quizás era simplemente una cuestión de tiempo?

Aquí estoy, al final de esta conclusión, intentando producir con lo que me brinda mi territorio corporal y mental, aunque aún me faltan algunos detalles, como acuerdos o facilidades.

¿A que conclusión podemos llegar? ¿Qué en el futuro habrá más sentido común? Que mientras tanto, haremos todo lo posible por comer bien y de forma justa, que reflexiones como ésta preparan el terreno y nunca se rinden! ¡No tiren la toalla! Ha llegado el momento de alimentarse y de alimentarse aquí.

Así pues, a pocas horas de una nueva comida, no les deseo qué aproveche, sino un aprovechamiento bueno. Y justo.

Laurent Platero. Autor independiente

VÍDEO
francés

PROYECCIÓN:

DE POTEO: ¿DE DÓNDE VIENE MI COPA DE VINO?

Proyección de la película **«Château Pékin»**.

DIRECTOR: **Boris Pétric**. Antropólogo. CNRS, Director del Centro Norbert Elias

+ Información sobre **la película**:



DEBATE con **Arturo Villanueva Arteaga**.
Fundador, miembro y director comercial de la cooperativa Biba Ardoak

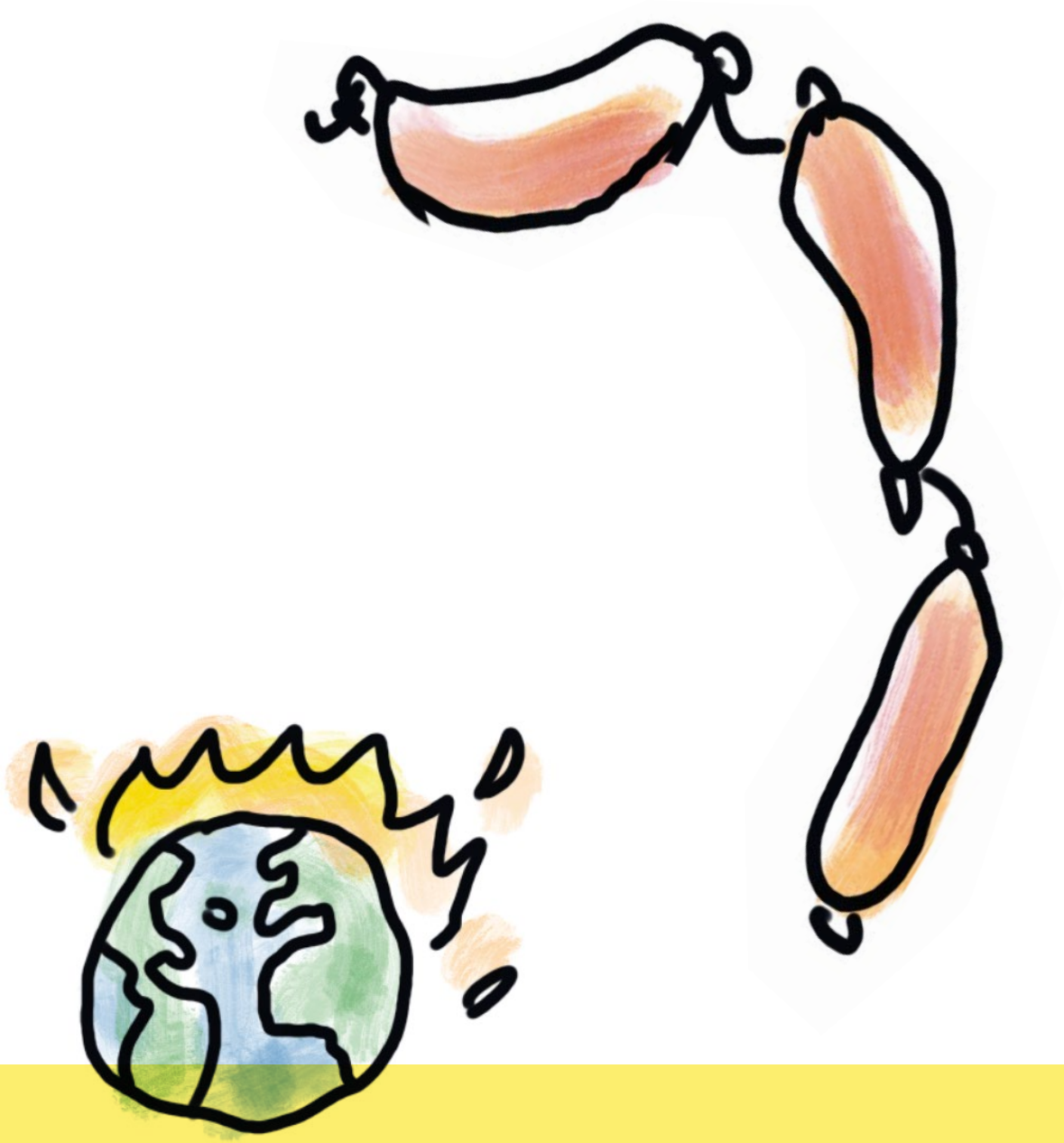
+ Información sobre la **Cooperativa Biba Ardoak**:







La frontera vista desde la alimentación



Viernes 17 de Octubre
Donostia

VIERNES 17 DE OCTUBRE

LA FRONTERA VISTA DESDE LA ALIMENTACIÓN



«Bienvenida»

Aitzpea Leizaola. Profesora. GAIT (UPV/EHU). Socia del proyecto MUGALUR

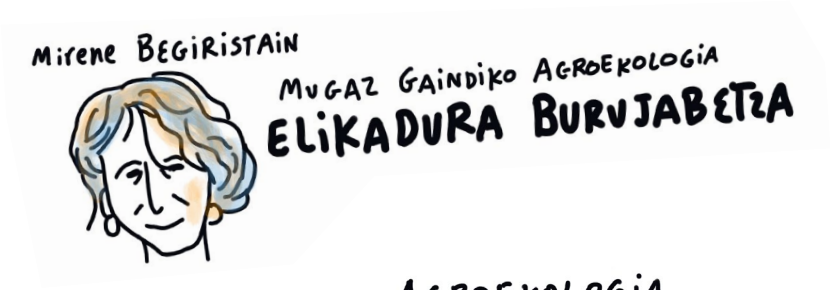
Aitziber Etxezarreta. Directora del Instituto GEZKI (UPV/EHU)

VÍDEO
euskera

CONFERENCIA:

«AGROECOLOGÍA TRANSFRONTERIZA: CONSTRUYENDO SOBERANÍA ALIMENTARIA»

Mirene Begiristain Zubillaga. Doctora en Economía, Miembro del Instituto GEZKI (Instituto de Derecho Cooperativo y Economía Social). UPV/EHU







Pensar la agroecología a escala transfronteriza, es decir, a escala meso, implica no pensar en términos de alternativas, sino más bien de cambio sistémico. De hecho, la agroecología es una perspectiva integral y holística que tiene en cuenta las dimensiones sociales, económicas, culturales, medioambientales, etc. Se trata, por tanto, de concebir un proceso de transición hacia la agroecología que ponga fin al sistema de explotación destructivo que impera en la actualidad. Esta visión agroecológica aboga por la soberanía alimentaria, a diferencia de la seguridad alimentaria. La soberanía alimentaria hace referencia al derecho a decidir los sistemas alimentarios. En cuanto al concepto de «frontera», se trata de verla como el lugar de encuentro y cruce entre los mundos, es decir, un lugar propicio para crear lazos. Pensar en agroecología a escala transfronteriza supone asumir otra concepción de la frontera para construir una soberanía alimentaria liberadora para el territorio. En este sentido, es interesante desarrollar la viabilidad agroecológica y feminista a escala transfronteriza, llevando las iniciativas de una escala micro a una escala meso. Para ello, la cuestión de la gobernanza es fundamental. Exige tender puentes a ambos lados de la frontera para concebir modelos agroecológicos viables y una soberanía alimentaria en los llamados territorios transfronterizos, haciendo hincapié en la interdependencia entre las personas y entre todos los seres vivos.





VÍDEO

euskera





MESA REDONDA 3:

TIERRAS EN SEQUÍA, PUEBLOS HAMBRIENTOS: SEMBRAR (NUEVOS CAMINOS) PARA ALIMENTAR(SE)



Modera: **Jean-Victor Maublanc.** Profesor en Derecho Público. Universidad de Poitiers

Esta mesa redonda trata un tema urgente: un planeta debilitado y poblaciones que pasan hambre, e incluso algunas que no se alimentan. En un contexto de interdependencia mundial, ¿cómo replantearnos nuestros modelos alimentarios para conciliar justicia social, sostenibilidad ecológica y soberanía alimentaria? Se trata de diseñar un nuevo sistema en el que humanos y no humanos coexistan en una tierra dañada. Las intervenciones tratarán la politización de las prácticas alimentarias; el papel de las iniciativas ciudadanas y las cooperativas; así como perspectivas estratégicas para el futuro alimentario del territorio vasco.





«Del trabajo al consumo, y viceversa: evoluciones de la politización de la economía social y solidaria»

Xabier Itçaina. Director de Investigación en Ciencias Políticas. CNRS, Centro Emile Durkheim, Sciences Po Bordeaux

Una perspectiva histórica de la politización de la economía de Iparralde permite diferenciar dos períodos en nuestra historia reciente: el comprendido entre los años 60 y 80, y el período que empieza a principios de siglo y se prolonga hasta hoy. Entendiendo la politización de la economía como un cambio de valores que conlleva una transformación del sistema económico del territorio, se observa que, a partir de la primera década del siglo XXI, varias iniciativas se estructuran, en torno a la Economía Social y Solidaria lo que anticipa un cambio de modelo económico. Surgen nuevas inquietudes, como el cambio climático o la igualdad de género. Se tiene en cuenta la politización tanto del consumo como de la producción. Se desarrollan nuevas corrientes, como el feminismo. Las relaciones con las políticas públicas evolucionan con una creciente institucionalización de Iparralde. Se forjan relaciones entre los vecinos del norte y del sur en torno a proyectos de cooperación que promueven valores comunes. Las reflexiones en torno a la alimentación se enmarcan en este contexto de los últimos veinte años.

VÍDEO
euskera



«Crear una nueva cultura del consumo»

Itsaso Larretxea. Coordinadora de Labore Oarso

Labore Oarso es una cooperativa de consumidores de Oiartzun, en Gipuzkoa, que tiene como objetivo principal promover una alimentación de calidad como un derecho para todas las personas. La cooperativa se articula en torno a una serie de principios, como la venta de productos de temporada; la promoción de la agroecología; la aplicación de precios justos tanto para los consumidores como para los productores; la promoción del euskera en el camino hacia la soberanía y una labor educativa hacia una nueva cultura de consumo que permita crear demanda y sensibilizar a diferentes públicos. Una de las observaciones de esta cooperativa es que el territorio del País Vasco ofrece una extraordinaria diversidad de productos, lo que permite abastecerse gran parte con productos locales y directamente del productor, incluyendo al tejido agrícola del País Vasco Norte. Un buen ejemplo de una iniciativa que intenta enseñarnos que los cambios culturales y sociales pueden darse con proyectos a pequeña escala, basados en la ayuda mutua y promoviendo la esperanza de un mundo mejor.

VÍDEO
euskera

+ Información sobre la **cooperativa Labore Oarso**:





«La alimentación en el 2040: reflexión colectiva y ciudadana del Garapen Kontseilua»

Cécile Poignavent. Responsable de Animación y Proyectos. Garapen Kontseilua

En el marco del trabajo de prospectiva «Iparralde 2040», realizado por el Conseil de Développement du Pays Basque (Consejo de Desarrollo del País Vasco) entre 2024 y 2025, la cuestión de la agricultura y la alimentación ha sido objeto de análisis en una decena de talleres en los que han participado diferentes agentes de Iparralde. Se desprenden varios mensajes sobre estas temáticas concretas que apuntan a la necesidad de una transición hacia una alimentación sostenible, saludable, de calidad y de proximidad para todas las personas. Se subraya la voluntad de acelerar esta transición agroecológica. También se promueve el mantenimiento y el desarrollo de herramientas de concertación colectiva para repensar el sistema alimentario. La cooperación transfronteriza se perfila como un eje central para construir un sistema alimentario sostenible. Por otra parte, se considera indispensable promover la transmisión y la educación en torno a nuevos modos de consumo, garantizar la transparencia de la información para los consumidores y valorizar la historia del territorio, al tiempo que se refuerza su capacidad de innovación activa.

VÍDEO
francés

+ Información sobre **Iparralde 2040**:



MESA REDONDA 4:

LA TIERRA ES VIDA: DIALOGUEMOS SOBRE TERRITORIO Y ALIMENTACIÓN

Modera: **Elena Casiriain.** Predoc en Antropología. GAIT (UPV/EHU). LISST-CAS (UT2J)

Esta mesa redonda propone una reflexión sobre la relación entre alimentación, cuidado de lo vivo y arraigo territorial. «Cuidar lo vivo» significa cuidarnos a nosotros mediante una alimentación más local y responsable, cuidar a nuestro sector productivo que alimenta; restaurar ecosistemas respetando sus límites y proteger la tierra, así como las lenguas y culturas arraigadas en ella. Relocalizar la producción, construir territorio y mantener los equilibrios ecológicos son retos de un contexto transfronterizo. ¿Cómo conciliar proximidad y sostenibilidad? ¿Cómo alimentarnos teniendo en cuenta los recursos locales y preservando la identidad cultural y la biodiversidad? Esta mesa redonda se divide en dos partes:

1. **Entre cercanía y lejanía: replantear la alimentación en un territorio transfronterizo**

Ante las limitaciones económicas y geográficas propias de las zonas fronterizas, cómo concebir sistemas alimentarios territorializados a escala transfronteriza. ¿Es posible? Las ponencias ponen de manifiesto proyectos colectivos en nuestra frontera, pero también en otras, que intentan desarrollar circuitos de proximidad transfronterizos, potenciando la proximidad en lugar de la distancia con respecto a la frontera.



«Modalidades de la cooperación transfronteriza para acompañar las transiciones agrícolas y alimentarias. Algunas reflexiones a partir del proyecto de investigación-acción Transaat en la Grande Région»

Julien Noël. Ingeniero de Investigación del Proyecto Tetrae Transaat (VR3) en LOTERR. Universidad de Nancy. LEDR Gembloux ABT-ULiège

El proyecto de investigación-acción Transaat se centra en los sistemas agroalimentarios territoriales de la Gran Región, una zona transfronteriza que cubre tres países: Francia, Valonia (Bélgica) y Luxemburgo. La originalidad del proyecto reside en que aborda las transiciones agroalimentarias desde una perspectiva transfronteriza, partiendo de la hipótesis de que la escala transfronteriza puede servir de palanca para activar transiciones, en particular los circuitos cortos y las prácticas agrícolas más respetuosas con el medio ambiente. En realidad, este proyecto permite destacar la casi ausencia de proyectos a escala transfronteriza. Lo que existe son más bien proyectos transnacionales en el ámbito agrícola. El análisis revela un reto significativo en relación con la proximidad organizada, ya que no existe una identidad común compartida, ni hábitos de relación y cooperación en este perímetro a pesar de la proximidad geográfica. El proyecto propone trabajar los conceptos de interterritorialidad y coopetición para considerar tanto las entidades públicas, visibles, como las cooperaciones privadas a menudo más invisibles.

VÍDEO
francés

+ Información sobre el proyecto **Transaat**:





«EHKOlektiboa, caminando hacia la agroecología, confrontado con los límites de su desarrollo»

Olivier Doyhenard. Agricultor, Miembro de la asociación EH-KOlektiboa



EHKOlektiboa es una asociación fundada en 2014 que reúne al sector productivo, a la sociedad civil y a asociaciones del País Vasco con el objetivo de promover la agroecología en el territorio. Defiende un modelo de agricultura ecológica, de proximidad, a escala humana y basada en la economía social y solidaria. La asociación organiza encuentros, visitas y momentos de reflexión entre sus miembros, de hecho, con una perspectiva transfronteriza, trabajando para la comunidad euskaldún. Su diagnóstico, realizado en 2021, permite destacar que la línea fronteriza no divide los tipos de explotaciones agrícolas. Sin embargo, sí que se puede trazar otra línea de demarcación, la de los climas que influyen en los tipos de cultivo y ganadería existentes en el País Vasco y que permiten una diversidad de producciones. La asociación trabaja actualmente en un sistema de garantía participativo y se basa en las normas europeas. Su dificultad radica en las limitaciones impuestas por las fronteras administrativas locales y en las discrepancias en cuanto al concepto de lo transfronterizo por parte de las administraciones locales, que no reconocen en esta estructura su carácter transfronterizo. La asociación se enfrenta, por lo tanto, a problemas económicos y de reconocimiento, y aboga por el desarrollo de una concepción territorial sin fronteras, así como por su traducción jurídica.

VÍDEO

euskera

+ Información sobe la asociación **EHKOlektiboa**:



«La moneda local, una herramienta económica que cuestiona nuestras prácticas cotidianas. El Eusko, una moneda que apoya el desarrollo territorial y el consumo local, ¿puede ser transfronteriza?»

Nikolas Blain. Coordinador de la Asociación Euskal Moneta

El eusko es la moneda local en circulación en el territorio de Iparralde. Actualmente hay 4,5 millones de euskos en circulación, 4.400 personas la utilizan y 1.400 profesionales aceptan el eusko como medio de pago. Esta moneda permite desarrollar una economía local y el seguimiento de su uso demuestra que está habiendo un cambio de hábitos a favor de la compra de productos locales entre sus usuarios. La moneda es, por tanto, una herramienta interesante para cambiar las culturas de consumo alimentario. Eusko se compromete, igualmente, a promover la visibilidad del euskera en los espacios públicos, así como a respaldar a las asociaciones mediante la entrega anual de cheques a asociaciones seleccionadas por los usuarios. Actualmente baraja la posibilidad de extender el uso de la moneda al resto del territorio vasco.
Se están dando los primeros pasos mediante proyectos piloto en dos territorios fronterizos situados al otro lado de la línea de demarcación: el valle del Baztán en Navarra y el territorio de Oiarsoaldea en Gipuzkoa. Este proyecto, denominado Gizartearen moneta, tiene como objetivo promover la economía local reforzando las relaciones económicas a ambos lados de la frontera. Contribuiría a reducir la distancia generada por la frontera y convertir un territorio transfronterizo en un territorio de proximidad con una economía local.



+ Información sobe la asociación **Euskal Moneta**:

VÍDEO
euskera



2. La alimentación: ¿alzando la voz a favor de nuestra tierra?



¿Qué papel desempeñan la lengua y la cultura en la construcción de un sistema alimentario sostenible? ¿Cómo se convierte la alimentación en acto político y en medio para forjar un territorio? ¿Qué relaciones existen entre la tierra y la lengua o la cultura? Las ponentes de esta mesa redonda responden a estas preguntas a través de reflexiones sobre el euskera y la tierra.

«Una tierra y su lengua, la lengua de la tierra»

Lorea Agirre. Antropóloga. Directora de la revista *Jakin*

Esta reflexión pone de relieve la relación entre la lengua y la tierra. La tierra y los alimentos que nos proporciona están vinculados a la lengua. Cuidar de una tierra y de una lengua son dos caras de una misma batalla. Una tierra es proveedora de alimentos si está situada, es decir, si posee un nombre y, por tanto, una lengua para nombrarla. La recuperación del euskera al final del franquismo llevo, en un primer momento, a un trabajo sobre la toponimia, con idea de apropiarse de los lugares y de la tierra. Varios trabajos, especialmente en ecología lingüística, demuestran que las luchas en defensa de la tierra van de la mano de las luchas en defensa de las lenguas minorizadas y minoritarias como el euskera: la biodiversidad de las especies es más abundante allí donde la biodiversidad lingüística y cultural es más rica. Las luchas en favor de la justicia y la habitabilidad en la Tierra son universales, pero se inscriben en territorios y, por tanto, en contextos concretos, en tierras que tienen sus lenguas, sus culturas, sus climas, etc. Pensar en las proximidades y en la alimentación local es, igualmente, pensar en la lengua y la cultura de proximidad, especialmente en un contexto en el que la frontera divide más que nunca, incluida a la comunidad vascohablante.

VÍDEO

euskera





«Errigora: euskera, auzolan y cosecha»



Aintzane Ariztegi. Miembro de la asociación ERRIGORA

Errigora es una iniciativa dirigida a promover el aprendizaje y el uso del euskera en el centro y sur de Navarra, un territorio donde el conocimiento y el uso de esta lengua se encuentran entre los más bajos del País Vasco. Para ello, un grupo de personas ha decidido poner en marcha una campaña de venta de productos locales de esta zona en todo el País Vasco, basada en el voluntariado y la solidaridad. Los beneficios se destinan a todos aquellos que trabajan por el desarrollo del euskera. La alimentación local se convierte en una vía para el desarrollo de una lengua. En doce años de trabajo, esta iniciativa ha permitido defender tanto el euskera como un modelo agrícola sostenible basado en la agroecología, para promover una alimentación sana y sostenible en toda la comunidad del País Vasco. Se trata, por tanto, ante todo de un proyecto nacional que rompe fronteras gracias a una red de solidaridad y ayuda mutua. La defensa del euskera y la alimentación son una misma lucha que concierne a toda la comunidad euskalduna.

+ Información sobre el **proyecto Errigora**:

VÍDEO
euskera

EL TRABAJO DE FACILITACIÓN GRÁFICA DEL VIERNES 17 DE OCTUBRE

EL TRABAJO DEL FACILITADOR GRÁFICO PERNAN GOÑI



VÍDEO

euskera



Pernan Goñi. Ilustrador, diseñador, moderador

LA CONCLUSIÓN HUMORÍSTICA DEL VIERNES 17 DE OCTUBRE

LAS CONCLUSIONES A CARGO DE LA ARTISTA PAYASA BEATRIZ EGIZABAL

Beatriz Egizabal. Actriz

VÍDEO

euskera



Autoras

Margot Riem: mriem@univ-pau.fr. ▮ **Elena Casiriain**: elena.casiriain@univ-tlse2.fr

Ilustraciones: Pernan Goñi



Apoyo y financiación

