Dossier de premsa

EROSKI-ARTZAI GAZTA

Model de col·laboració d'èxit a favor del desenvolupament del Formatge DO Idiazabal

EROSKI i el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Idiazabal (DO Idiazabal) mantenen des de 2014 un acord de col·laboració per a la promoció i el desenvolupament del formatge emparat en aquesta denominació, elaborat a partir de la llet d'ovelles latxes i de raça Carranzana amb certificat de qualitat garantida. Es tracta del **primer conveni signat pel Consell Regulador de la DO Idiazabal amb un distribuïdor per a ajudar al desenvolupament i la sostenibilitat del sector** per mitjà de la venda d'aquest producte certificat.

La signatura d'aquest acord de col·laboració va suposar la posada en marxa d'un **projecte pioner en el sector que unia per primer cop tots els membres de la cadena de valor**, des dels pastors, agrupats en l'associació Artzai Gazta, fins als establiments d'EROSKI, on són comercialitzats els formatges DO Idiazabal.

A hores d'ara, **EROSKI comercialitza al voltant de 125.000 quilos de formatge DO Idiazabal, gran part del qual elaborat de forma artesanal per 41 pastors agrupats a Artzai-Gazta**. Addicionalment, EROSKI treballa amb unes altres 20 formatgeries que elaboren formatge DO Idiazabal al País Basc i Navarra. L'exercici passat, EROSKI va incrementar un 12% les seves compres de Formatge DO Idiazabal.

"*La forta aposta d'EROSKI pel desenvolupament de la DO Idiazabal i el suport per a la comercialització de formatge artesanal elaborat pels mateixos pastors estan sent molt apreciats pel consumidor. Les vendes creixen a una taxa del 12% anual i EROSKI representa entorn del 10% de la producció de la DO Idiazabal*", ha assenyalat el responsable de comercialització de productes locals d'EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

"La col·laboració és fructífera per a les dues parts, ja que la promoció i venda del formatge Idiazabal en els àmbits on EROSKI té implantació ens permet donar a conèixer tant les característiques dels productes com els sistemes d'explotació sostenible, la seva vinculació amb l'entorn i la seva influència en el desenvolupament territorial, paisatgístic i etnogràfic", ha assenyalat el president del Consell Regulador de la DO Idiazabal, Jose María Ustarroz.

L'acord preveu també la comercialització de **formatge DO Idiazabal sota la marca EROSKI SeleQtia**, la marca pròpia d'EROSKI que engloba una selecció de productes d'alta gamma elaborats amb els millors ingredients a partir de mètodes tradicionals. Per treure endavant aquest projecte, el grup de comercialització d'Artzai-Gazta, actiu des de fa 35 anys i que està format per més de 30 pastors elaboradors de formatge, fa dos anys que treballa en aquesta línia oberta que ha suposat tot un repte.

Des de la formatgeria Ezkurra (Izurdiaga, Navarra), Jabier Ezkurra valora positivament el resultat d'aquest acord, que després de la crisi que va colpejar especialment el sector el 2011 els ha proporcionat seguretat: "*El projecte EROSKI SeleQtia ens assegura la venda d'un part de la nostra producció. En el meu cas, dels 5.000-6.000 kg de formatge que vaig produir en l'última campanya en vaig destinar 2.000-3.000 kg a la producció per a EROSKI SeleQtia".* Des de l'associació Artzai-Gazta ho ratifica el seu president, Pablo Basterra: "*Hi ha una bona simbiosi entre EROSKI i Artzai-Gazta, i ens hem entès perfectament en la professionalització de la logística que EROSKI necessita per a comercialitzar qualsevol aliment amb totes les garanties. És un senyal més de la professionalitat d'Artzai-Gazta com a grup de comercialització. EROSKI entén les nostres necessitats com a pastors i tot ens beneficiem de l'acord perquè ens permet arribar al consumidor i a les formes que aquest té de comprar avui en dia".*

Des d'EROSKI també valoren en positiu la possibilitat de relació directa amb els productors de formatge que els ofereix l'acord. "*Treballem amb productors de formatge molt diferents. Els pastors productors, bé individualment o bé reunits en col·lectius com Artzai-Gazta, representen el 42% del formatge DO Idiazabal que*

comercialitzem; les petites formatgeries englobades en la DO representen un altre 30% i les formatgeries de dimensions més grans, amb una producció superior als 100.000 kg anuals, representen el 28% restant", detalla el responsable de Comercialització de Productes Locals d'EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate. "*Treballar amb productors de dimensions tan diverses ens permet oferir una gran varietat de productes locals al nostre client. Ens exigeix treballar amb una logística i uns processos simplificats i més descentralitzats, però és el que fa que els clients de cada botiga EROSKI puguin gaudir dels formatges elaborats pels pastors de la seva zona".*

"La línia de col·laboració oberta entre EROSKI i Artzai-Gazta és molt important per a la sostenibilitat del nostre sector, molt atomitzat en la seva producció i basat en una elaboració completament artesanal. El suport d'EROSKI en la promoció d'Artzai-Gazta ens garanteix l'accés als consumidors d'avui, que busquen i valoren l'autenticitat dels aliments artesanals. Al mateix temps, s'obren noves expectatives per a revaloritzar la professió de pastor, que porta implícita una manera d'entendre la vida, l'alimentació i el desenvolupament rural", ha indicat el president d'Artzai-Gazta, Pablo Basterra.

Reconeixements

AECOC, la principal associació espanyola del sector de Gran Consum, ha reconegut amb el premi AECOC Shopper Marketing – PIMES 2015 la feina conjunta que desenvolupen EROSKI i Artzai-Gazta per promocionar el formatge DO Idiazabal d'elaboració artesana a partir de l'acord signat el 2014.

El guardó reconeix les fites obtingudes per la cooperació entre les dues organitzacions com una de les millors pràctiques de col·laboració entre la distribució i els petits productors per a fomentar la diversitat del teixit productiu del sector agroalimentari i atendre més eficientment el consumidor.

Especialment, el premi reconeix l'aliança estratègica entre producció i distribució que permet als pastors la distribució directa, a través del *cobranding* amb EROSKI SeleQtia, d'aquest formatge d'alta qualitat.

"Aquest reconeixement posa en valor l'estreta col·laboració entre Artzai-Gazta i EROSKI per a millorar l'accés dels consumidors a productes autòctons i per a valoritzar-los com a tresors culinaris que enriqueixen el nostre patrimoni cultural, gastronòmic i mediambiental", segons el parer del president de l'associació Artzai-Gazta, Pablo Basterra.

L'Ajuntament d'Ordizia, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Idiazabal i la Confraria del Formatge Idiazabal d'Ordizia reconeixien també la feina d'EROSKI a favor de la distribució i la difusió del formatge Idiazabal en el marc de la presentació oficial del primer formatge Idiazabal de la temporada en l'Artzai Eguna d'Ordizia 2015.

"*Aquest reconeixement vol posar en valor el compromís ferm d'EROSKI amb el formatge DO Idiazabal i la seva cristal·lització en compromisos concrets. La cooperativa ha redoblat els esforços per incorporar els productes dels pastors pròxims als punts de venda EROSKI. Així mateix, ha inclòs en la seva marca pròpia SeleQtia el formatge artesà DO Idiazabal Artzai-Gazta, com a mostra de la seva confiança en la destacada qualitat dels nostres formatges*", destacava en aquella ocasió el president del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Idiazabal, José Mª Ustarroz.

La tasca d'EROSKI a favor de la promoció del formatge DO Idiazabal també va ser reconeguda en el marc de l'Artzai Eguna 2015 d'Uharte Arakil.

EROSKI, col·laborador de l'Euskadi Basque Country International Cheese Festival

EROSKI i Artzai-Gazta han signat, l'abril d'aquest any, un acord pel qual la cooperativa es convertia en col·laboradora estratègica de la 28a edició del *World Cheese Awards* que, dins de l'*Euskadi Basque Country International Cheese Festival*, se celebra a Sant Sebastià entre el 16 i el 18 de novembre de 2016 i de la qual l'associació de pastors-elaboradors de formatge d'ovella latxa és coorganitzadora en aquesta edició en col·laboració amb els creadors del certamen *Guild of the Fine Food*, principal associació anglesa de productes gurmet i referent internacional.

La coordinadora d'Artzai-Gazta, Luisa Villegas, i la directora comercial per a Productes Locals d'EROSKI, Asun Bastida, van ser les encarregades de rubricar l'acord. Les dues van coincidir a afirmar que aquesta cita és una oportunitat inigualable per a promocionar els formatges artesans i el sector ramader professional i posar en valor l'esforç d'un sector responsable i compromès amb uns alts estàndards de qualitat.

Es tracta del certamen internacional de formatges més important a escala mundial, i una de les cites gastronòmiques més importants de l'any. La seva finalitat principal és promoure i enfortir les vocacions productives vinculades amb la producció del formatge artesanal, impulsant la posada en valor del sector productiu compromès amb el desenvolupament rural.

La seva missió és oferir al públic estranger professional, local i turistes, formatges produïts artesanalment juntament amb experiències culturals de la més alta qualitat (tastos, gastronomia, tallers, conferències i altres activitats) que propiciïn la convivència i promoguin la feina de productors artesans.

El festival aplega més de 3.000 formatges procedents de 40 països dels cinc continents i reuneix 250 tastadors internacionals. Així mateix, compta amb la participació de productors amb denominació d'origen de formatges d'Espanya i

europeus, de cuiners reconeguts a escala internacional, igual que d'artesans, universitats i empreses de la indústria de formatge i gastronòmica. Es preveu una afluència de més de 20.000 assistents dels cinc continents.

EROSKI, membre del jurat dels *World Cheese Awards*

La responsable comercial de la categoria de Formatges a EROSKI, Natalia Perea, forma part del jurat de l'edició 2016 dels *World Cheese Awards,* que, dins de l'*Euskadi Basque Country International Cheese Festival*, tenen lloc a Sant Sebastià. Perea ha estat seleccionada per l'organització internacional del certamen *Guild of the Fine Food* per a integrar el jurat oficial de cara a la selecció dels millors formatges del món.

La responsable comercial de Formatges d'EROSKI és llicenciada en Ciències Econòmiques i Empresarials per l'EHU-UPV i màster postgrau per ESIC. Entre altres treballs, ha estat consultora independent en certificacions de qualitat i ocupa el seu càrrec actual en la cooperativa des de fa vuit anys. Així mateix, forma part del programa intern de formació "Escola de Frescos".

Accions de suport a l'Euskadi Basque Country International Cheese Festival

"*Des d'EROSKI hem volgut fer costat a la celebració del World Cheese Festival a Sant Sebastià, dotant-lo de presència a les botigues de la zona amb diferents intervencions i iniciatives amb la col·laboració dels productors locals de formatge i amb l'associació Artzai-Gazta*", ha indicat el responsable de comercialització de productes locals d'EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

Amb aquest motiu, EROSKI ha celebrat al juny d'aquest any, en col·laboració amb Artzai-Gazta, una jornada formativa a l'hipermercat de Garbera (Sant Sebastià) adreçada a treballadors de la cooperativa dins del seu programa de formació "Escola de Frescos" i que va comptar amb la participació del mestre formatger afinador José Luis Martín, expert amb més de 25 anys d'experiència impartint formació i treballant en l'afinament de formatges en col·laboració estreta amb formatgeries.

Així mateix, EROSKI va organitzar al setembre una visita al caseriu Erraizabal en la qual van prendre part prop de 40 socis clients de la cooperativa, clients habituals de l'hipermercat EROSKI Garbera de Sant Sebastià. La visita va permetre als socis clients de la cooperativa conèixer el procés d'elaboració del formatge Idiazabal i la forma de treballar dels nostres pastors. Posteriorment, van poder conèixer de primera mà les ovelles latxes amb les quals aquesta família de pastors elabora formatge Idiazabal de forma tradicional.

La cooperativa ha organitzat també, els mesos d'octubre i novembre, tastos de formatge als seus supermercats d'Arco Amara i Atotxa a Sant Sebastià, en què han estat nombrosos els socis clients que han participat.

Més de 1.400 formatges diferents a EROSKI

El compromís d'EROSKI amb el sector dels formatges es tradueix en la comercialització de 1.415 **formatges diferents** a la seva xarxa comercial, elaborats per **216 proveïdors**, i unes **compres del voltant dels 40 milions d'euros el 2015**. A Espanya hi ha vint-i-sis denominacions d'origen protegides (DOP) i una indicació geogràfica protegida (IGP) de formatge, i EROSKI treballa amb totes.

"*Durant l'últim exercici EROSKI ha incorporat 232 novetats en formatges i ha segellat acords comercials amb 11 nous productors, per aprofundir així en la seva especialització en aliments frescos i locals. El consumidor mostra cada cop més interès pels productes locals, per la seva alta qualitat i per la sensibilitat més gran que té envers el que té a prop. L'objectiu d'EROSKI és conciliar aquest interès renovat dels consumidors d'avui amb la màxima professionalització i el desenvolupament de molts productors locals petits*", detalla el responsable de comercialització de productes locals d'EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

Sobre la DO Idiazabal

La Denominació d'Origen neix a l'octubre de 1987 per defensar el mercat, reservat per al conjunt d'autèntics elaboradors i elaboradores de formatge Idiazabal, i garantir a les persones consumidores el seu origen -País Basc i Navarra- i qualitat.

La Denominació controla l'origen de la llet (que sigui d'ovella, crua i exclusivament de les races latxa i Carranzana) i la qualitat del formatge, tant des del punt de vista fisicoquímic com gustatiu, per la qual cosa hi ha un Comitè de Tast que reuneix un grup de tastadors acreditat l'experiència del qual permet controlar les característiques típiques d'aquest formatge tan preuat.

El Consell Regulador vetlla perquè es compleixen tots els requisits, i certifica el producte a través de la banda vermella i el segell de la seva etiqueta.

Sobre Artzai-Gazta

Actualment s'agrupen en Artzai-Gazta 116 pastors de les quatre províncies que componen l'àrea protegida de la DO Idiazabal; és a dir, Àlaba, Guipúscoa, Navarra i Biscaia. En la campanya 2014, els formatges elaborats pels seus socis van suposar més del 52% del total de formatge certificat DO Idiazabal, fet que va convertir

aquesta DO en l'única europea en què la producció artesanal supera la procedent de fàbriques de formatges.

Artzai-Gazta ha rebut nombrosos reconeixements per la qualitat dels seus formatges, entre els quals destaquen les medalles d'or i plata de les formatgeries Mausitxa i La Leze en l'últim concurs de formatges artesans de la fira Madrid Gourmet, juntament amb els guardons obtinguts en els prestigiosos *World Cheese Awards*.

L'associació busca aconseguir l'excel·lència en la producció del formatge de pastor i posar en valor la seva identitat com un formatge de llet crua d'ovella autòctona latxa que procedeix directament del propi ramat del pastor, i és elaborat seguint un mètode d'elaboració artesà ancestral.

Sobre EROSKI

EROSKI és el primer grup de distribució de caràcter cooperatiu d'Espanya i operador de referència a les regions de Galícia, País Basc, Navarra, Catalunya i Balears. Disposa d'una xarxa comercial de 1.877 establiments, entre supermercats hipermercats i *cash&carry*, a més de gasolineres, òptiques, oficines de viatges, perfumeries i botigues d'equipament esportiu. Compta amb més de 7 milions de socis clients i 33.870 socis cooperativistes i treballadors.

Per a més informació:

EUSKADI – BASQUE COUNTRY INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL Dept. de Comunicació i Premsa infocheesefestival@artzai-gazta.net Tel.: +34 943 218 899	**EROSKI** Direcció de Comunicació Corporativa Oscar González Uriarte, Tel.: +34 946 211 214 comunicacion@eroski.es Oficina de Premsa – Consejeros del Norte Ziortza Beristain / Edurne Izquierdo Tel.: +34 944 158 642