



IZAR LOREA

**Euskal Herriko Laborantza Ganbararen aldizkaria,
pour une agriculture durable et paysanne au Pays Basque**

Hiru urteren buruan...

Joan den urtarrilaren 19an, 600 pertsonaz goiti ibili dira Ainiza Monjolosen gaindi, Euskal Herriko Laborantza Ganbararen urtemuga ospatzeko, sustengatzeko Euskal Herriak sortua duen bere laborantzaren garapenerako tresna.

Hiru urtez, Laborantza Ganbarak erreusitu du, laborantzako panoraman, ezin baztertzeko aktorea izaitea. Hurbileko zerbitzuak garatu ditu, PAC, DPU, edo juridiko zerbitzuak; baina ere oinarritzko zerbitzuak ireki laborantza iraunkorrari buruz: ekoizteko manerari lotua den kalitatea bultzatzeko, lur-rari lotua den laborantza, ura, energia, inbestizamenduak eta ongailuer buruz ekonomoa den laborantza; laboraria, natura, kontsumitzalea errespetatzen duen laborantza.

Helburu hortan sartzen dira egiten ditugun guziak, izan dadin belarra edo beste bazka moteri buruzko lanak, mugaz bi aldeetako ardi saileko lehen seminarioa, Baxenafarroa trabeskatzekoa zuen bide haundiari buruzko lana, kalitatzeo desmartxa kolektiboen laguntzea, instalazioaren alorrean egiten dena, energia berriztagarrien inguruko esperimendazioa, Lurrama, eta beste...

Helburu hortan sartzen dira 2008an irekiko ditugun sail berriak: Ossau Irati sor markan diren ardidunen laguntzea, transgenikoak ez diren proteinen iturriak segurtatzea, idorteari ihardokiko duten bazka motak ikertzea eta beste hainbat lan bide...

Egunez egun, segituko dugu, beti eta laborari gehiagori, beti eta zerbitzu hobea eskaintzen.

Les nouveaux chantiers de 2008

Tout en continuant à être toujours plus efficace sur chacun des thèmes actuellement traités, Euskal Herriko Laborantza Ganbara a fixé de nouveaux axes de travail pour 2008

- Accompagner les exploitations ovines laitières dans leur adaptation au nouveau cahier des charges de l'AOC Ossau Iraty ;
- Etudier l'approvisionnement en protéines non OGM du territoire et accompagner les démarches d'autonomie en protéines des exploitations ;
- Investir dans un équipement presse à huile et groupe de filtration mobile pour aider de nouveaux groupes de paysans au démarrage de production de tourteaux de ferme ;
- Investir et mettre à disposition une unité de transformation fromagère mobile auprès des porteurs de projets s'inscrivant dans des démarches de transformation associées à un signe officiel de qualité
- Créer un observatoire de l'agriculture en Pays basque
- Réaliser le diagnostic des pollutions bactériologiques d'origine agricole pour le Contrat de rivière des Nives.

Malgré le harcèlement permanent de l'administration, Euskal Herriko Laborantza Ganbara poursuit inexorablement son enracinement et son développement au service d'une agriculture paysanne et durable.

Michel Berhocoïrigoïn



Fernando Iraeta, représentant la Fondation Manu Robles Arangiz, entouré de Maître Etcheverry notaire et de Michel Berhocoïrigoïn, le 19 janvier dernier à Ainhice Mongelos

Aurkibidea sommaire

- Produire des tourteaux en Pays Basque - p.2 et 3
- Séminaire transfrontalier ovin - p.4

Izar Lorea

Directeur de la publication :

Maryse Cachenaout

Rédaction : Laborantza Ganbara

64220 Ainhice-Mongelos

Tél. : 05 59 37 18 82

Fax : 05 59 37 32 69

Impression : Arizmendi - D.Garazi



Produire des tourteaux et de l'huile en Pays Basque

Deux ans déjà que les cultures de tournesol et de colza fleurissent en Pays Basque, deux ans que des paysans sèment, récoltent puis pressent leurs récoltes. Lors de précédents articles, nous vous avons informés des résultats des campagnes culturales, et souvent, nous avons mis en avant l'huile végétale pure. Or, sur le terrain, les éleveurs qui produisent s'intéressent bien davantage au tourteau issu de ces cultures, tourteau qui participe à une plus grande autonomie dans l'alimentation des troupeaux.



Jean Paul Duhalde, à Ayherre

« Ene ideala da, ahalaz, etxalde autonomo bat ukaitea. Iguzkilorearekin, erdibide on bat atxeman dut. Gainera, lan gutti galdegiten du ! »

Ration (ovins)

50-60g de maïs à la traite du matin;
Un repas de regain avec 50-60g de tourteau;
Si la pâture n'est pas possible, les quantités de regain et de tourteau sont augmentées;
50-60g de maïs à la traite du soir;
Un repas de foin avec 70-80g de méteil (mélange triticale/avoine/féverole/pois/vesce).

- Exploitation ovin lait/bovin viande
- Production fromagère depuis cette année
- 230 brebis mères Manech tête rousse
- 10 vaches mères
- 35 ha de SAU

Zer ekarri dauzu etxeko turtoak ?

« Iguzkilore turtoak ekarri dauzkit etxaldetik beldu proteinak. Leben, luzerna edo turtoa erosten nuen. Iguzkilore etxean eginez, ene belburua bete dut. Gaur egun, ene razio guziaz etxaldean ekoiztua da. Ardieri eta Behieri emaiten diet. Hortaz biziki kontent naiz ».

Zer egiten duzu olioarekin ?

« Pentsatzen dut landare olioa erabiliko dudala lan handiendako baliatzen dutan nere traktur handiarekin (75cv), % 30eko proportzioan. Erran dautate ez entseatzea traktur tipiarekin (45cv) lan tipiak baizik ez baititu egiten. Motorra aski berotua ez izanez olio ez litzateke untsa erre ».



Battita Thicoipé, à Gabat

« On ne sait pas toujours trop ce qu'il y a dans les tourteaux et la luzerne achetés. En cultivant des oléagineux, je produis des protéines sur mon exploitation et j'en connais l'origine. »

Ration (bovins)

20kg d'ensilage maïs avec 1kg de tourteau et 120g d'un condiment riche en Ca et Ph;
5kg de foin;
Pour celles qui viennent de vêler: 1.5kg de maïs humide et 400g de sojaluz en plus.
Cette ration est donnée pendant 4 mois minimum

- GAEC 3 membres
- Bovin-viande/ovin lait
- 270 brebis
- 40 vaches mères
- 50 ha de SAU

Que vous a apporté le tourteau fermier ?

« Je produis de la viande de qualité avec label. Je donne le tourteau uniquement aux vaches pour l'instant. Quand j'aurai produit une quantité suffisante de tourteau, mon objectif sera de l'utiliser aussi pour les brebis car il me permet de connaître l'origine de mon produit et de suivre la traçabilité pour la production de lait AOC. J'ai pu constater une amélioration au niveau fécondité : mes vaches étaient en bon état et sont revenues en chaleur plus vite. J'ai aussi la

satisfaction de savoir comment ma protéine a été produite. Et, au niveau économique, c'est très intéressant, surtout quand on voit les prix des tourteaux aujourd'hui. »

Que faites-vous de l'huile ?

« L'huile est moins importante pour moi que les tourteaux. Elle est là, donc je l'utiliserai sur mes tracteurs. »

Valeur nutritive d'un tourteau de tournesol fermier (extrait d'analyse réalisée chez un paysan)

	% aliment		g/kg d'aliment
Matière azotée totale	25.45	UFL	0.74
		PDIA	71.4
Matières grasses	18.65	PDIE	105.95
		PDIN	165.61

Présentation détaillée des résultats technico-économiques

**Vendredi 28 mars,
à partir de 10h,**

Centre Elgar à Hasparren.

Réunion ouverte à tous



	Paysan 1	Paysan 2	Paysan 3	Paysan 4	Paysan 5
Surface (ha)	2	2	2	1,8	1,3
Rendement (q/ha)	25,2	27,0	13,5	30,0	23,07
Quantité de tourteau obtenu (kg)	3 340	3 500	1 600	3 000	1 730
Quantité d'HVP obtenu (l)	1 500	1 800	700	2 000	1 008
Frais culturaux (€/ha)	519,89	602,64	498,03	607,11	461,77
Frais de transformation (€/ha)	263,08	137,62	50,13	214,17	229,34
Coût de production total (€/ha) hors primes	773,10	656,64	519,03	838,78	639,06
Coût de production total €/ kilo de grains, hors primes	0,31	0,24	0,38	0,29	0,28
Coût de revient de l'Huile Végétale Pure en € par litre					
Déduction faite du tourteau valorisé à 170 €/t (soit un prix de vente)					
• Sans primes	0,65	0,39	1,09	0,51	0,53
• Primes PAC et DPU compris	—	0,02	< 0,01	0,36	0,26
Déduction faite du tourteau valorisé à 250 €/t					
• Sans primes	0,47	0,24	0,91	0,40	0,40
• Primes PAC et DPU compris	—	< 0,01	< 0,01	0,24	0,12

Rq. L'impôt foncier n'a pas été intégré dans le coût total de production.

Des disparités importantes existent dans le coût de revient de la culture entre les cinq paysans. Cela s'explique en partie par les différences de rendements obtenus, mais également, même si l'expérimentation a été menée en encourageant les pratiques économes, par des itinéraires culturaux différents (fertilisation ou non, désherbage ou binage, etc...).

La fertilisation, réalisée sur une parcelle et la moitié d'une autre, a semblé donner dans un premier temps une plus grande vigueur au tournesol. Toutefois, l'expérience a montré que la culture devient beaucoup plus sensible aux maladies de fin de cycle et qu'il est plus difficile de la mener jusqu'au bout. Il semble préférable de ne rien lui apporter, le climat et les sols du territoire lui apportant suffisamment.

Concernant les frais de transformation, il faut compter 250 €/ha, séchage et triage de la récolte compris. Les paysans qui avaient choisi de ne pas sécher et/ou trier n'ont pas renouvelé l'expérience en 2007 ! Ces étapes sont coûteuses mais essentielles pour extraire le maximum d'huile, et surtout pour stocker les graines dans de bonnes conditions. Deux saisons de culture ont mis en évidence que le climat de l'automne ne permet pas de se passer du séchage.

Seul les résultats de la campagne tournesol 2006 sont actuellement connus. Les récoltes de colza du printemps 2007 et du tournesol 2007 n'ont pas encore été totalement transformées et il n'est donc pas possible d'en retirer des résultats fiables. Toutefois, nous pouvons d'ores et déjà annoncer que les résultats seront moins bons : rendements plus faibles et frais culturaux plus élevés du fait de conditions climatiques difficiles.

Les prix des céréales et du maïs sont particulièrement élevés, celui des protéines s'envole et pèse toujours davantage sur l'économie des exploitations, le baril de pétrole augmente régulièrement... Cultiver des oléagineux pour développer une plus grande autonomie énergétique et protéique est bien une démarche qui s'inscrit résolument dans une perspective d'agriculture durable.

Une nouvelle campagne de culture du tournesol va être lancée en avril. Si vous souhaitez poser des questions aux paysans qui produisent déjà, ou vous lancer dans la production d'huile végétale pure et de tourteau sur votre exploitation, venez assister à la formation culture qui se tiendra VENDREDI 4 AVRIL, de 10h à 13h, à Laborantza Ganbara, Ainhice Mongelos.

**Renseignements, inscriptions
Prisca Boiteau Di Marco 05 59 37 18 82**



Séminaire transfrontalier ovin : une rencontre fructueuse

Le premier séminaire transfrontalier des 18 et 19 octobre dernier organisé à Sare à l'initiative de Laborantza Ganbara en partenariat avec IKT SA, structure coordinatrice des actions techniques de la Communauté Autonome Basque (CAE) et la collaboration de ITG Ganadero de Navarre et du Centre Ovin d'Ordriarp, a été un vif succès. Ces journées ont permis à la centaine d'éleveurs et techniciens participants de se rencontrer, de mesurer l'importance de la filière et de repérer l'organisation spécifique à chacun des territoires des deux communautés autonomes d'Hegoalde et Iparralde. Au-delà de cette prise de contact, des pistes de travail autour de problèmes et projets communs ont été dégagées.

Des caractéristiques communes...

La majorité des troupeaux ovins lait sont, de part et d'autre de la "frontière" en races locales manech, avec leurs variantes, même si des races exogènes sont présentes en Navarre et en Iparralde. La transformation du lait se fait autour des 3 AOC/AOP : Roncal (Navarre) Idiazabal (CAE et Navarre) et Ossau Iraty (Iparralde). Les agneaux sont commercialisés localement en agneau de lait pour les 2 communautés et 70 % des agneaux d'Iparralde sont également commercialisés en Hegoalde. Le mode de conduite de ces races locales (saisonnalité de la pro-

duction et transhumance) permet l'entretien de l'espace montagnard et des zones difficiles.

...mais des structures très différentes

Au sein de la Communauté Autonome Basque les exploitations ovines laitières sont généralement de petite taille. C'est une production complémentaire à une activité salariée dans les familles, notamment en Biscaye et en Gipuzkoa. Le cheptel recensé est de 233 000 brebis, et 5285 exploitations produisent 9,2 millions de litres de lait, dont 48 % sont transformés à la ferme.

En Navarre, le cheptel ovins viande est très important : 500 000 brebis et 1750 exploitations, qui sont plutôt implantées dans le sud de la Communauté. La production ovine laitière, avec un cheptel de 115 000 brebis, ne concerne que 390 exploitations. La production de lait est de 10,5 millions de litres, dont 47 % est produit par la quarantaine d'exploitations en races exogènes et système hors sol. 81 % de la production est livrée aux laiteries.

En Iparralde, le Pays Basque représente 85 % de la filière, avec 1 750 éleveurs qui livrent 50 millions de litres de lait aux laiteries, et 350 producteurs fermiers qui transforment 8 mil-



lions de litres. Le cheptel compte 480 000 brebis dont 95 % en race locale.

Des enjeux communs

A l'issue des travaux, les divers participants ont tenu à affirmer le rôle primordial des productions sous signes de qualité pour l'avenir des zones concernées. Ils ont également mis en évidence un certain nombre de pistes de travail en commun :

- maintenir l'équilibre entre pastoralisme, agrotourisme et biodiversité.
- valoriser le métier de berger.
- développer la promotion des signes de qualité au niveau régional afin de développer la consommation de proximité.
- promouvoir la transformation fermière et artisanale pour une meilleure valeur ajoutée aux producteurs.
- renforcer le partenariat entre les centres de sélection.
- harmoniser les méthodes d'observation technico-économiques.

Le chantier est vaste et nécessitera une suite dans les jours à venir.

Arño Cachenaute

Nouvelle PHAE : connaître les nouveaux critères avant de s'engager !

Cette année, vous aurez à renouveler votre contrat PHAE pour 5 ans. Beaucoup de critères d'engagements ont changé et méritent réflexion ! Pour cela, et avant d'organiser les permanences PAC pour vous accompagner dans la réalisation de votre dossier, Euskal Herriko Laborantza Ganbara vous propose des réunions d'information sur la nouvelle PHAE et la conditionnalité des aides. Un moment de préparation indispensable !

Martxoaren 27an ostegunarekin 14etan Maule (Multizerbitzu gunean) / Jeudi 27 mars 14h Mauléon (centre Multiservices)

Apirilaren 1ean asteartearrekin 9:30tan Hazparden (Xuriatean) / Mardi 1 avril 9h30 à Hasparren (Xuriatea)

Apirilaren 1ean asteartearrekin 14etan Ainhoan (elkarteen gelan) / Mardi 1 avril 14h à Ainhoa (salle des associations)

Apirilaren 2an asteazkenarekin 9:30tan, Baigorri (Herriko etxean) / Mercredi 2 avril 9h30 St Etienne de Baigorri (mairie)

Apirilaren 2an asteazkenarekin, 14etan, Ainhiza-Monjolosen / Mercredi 2 avril 14h à Ainhice Mongelos

Accompagnement juridique • Consultations sur rendez-vous
Merrah Menahourna • 05 59 37 18 82

