



IZAR LOREA

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

www.ehlgbai.org

EDITO



10 ans au service de l'agriculture paysanne

Le samedi 17 janvier 2015, Euskal Herriko Laborantza Ganbara fêtera ses 10 ans. Dix ans au service d'une agriculture durable et familiale en Pays Basque, dix ans de soutien et de services aux paysans, dix ans de partenariat avec de nombreuses collectivités locales.

Dix ans, c'est l'âge de raison. Euskal Herriko Laborantza Ganbara prouve chaque jour que celles et ceux qui, dans l'attente d'une chambre d'agriculture spécifique au Pays Basque, ont initié la démarche d'une chambre alternative ont eu raison. Ils ont plus que jamais raison, face aux tenants d'une agriculture industrielle productiviste, peu respectueuse de la nature et de l'humain qui, malgré les dégâts qu'elle cause, a malheureusement les faveurs de la plupart des dirigeants politiques et économiques de ce pays.

Mais la raison l'emportera bientôt. Vous tous qui, d'une façon ou d'une autre, soutenez Euskal Herriko Laborantza Ganbara en êtes convaincus. Ce sont votre conviction et votre fidélité qui portent cette démarche collective qui va bien au-delà du seul monde paysan. **Ce 10ème anniversaire sera un moment spécial d'amitié et de partage. Plus qu'un bilan, ce sera un nouvel élan, tourné vers les années à venir.**

Zatozte denak, adixkidetasuneko memento goxo baten elgarrekin pasatzerat !

Michel Bidegain, Président LAGUNAK

10 urte eredu berria sortzen

Hamar urte Ipar Euskal Herri hontan egitura berri bat sortu dela, gure laborantzaren eta gure laborarien laguntzeko tresna egokia eraiki nahian. Hamar urtez, hameka bide zabaldu ditu Euskal Herriko Laborantza Ganbarak, hameka ildo ideki.

Zerrenda luzeegia da hemen aipatzeko tarte labur hortan egin den lana, mahai gaineaz ezarri diren gaiak, aitzinatutak izan diren txostenak, irabazi diren borroak...

Gai guzi horien artean, bada emaitza bat azpimarratu nahi nukena.

Ainitz dira eskualdeak, Frantzia eta beste erresumetan berdin, nun XXI. mende hontan laborariak haien ofizioaz ez diren harro, ez baitute nolazbait gizartearen babesik senditzen.

Gure lurraldean haatik, gero eta fiertate gehiago ikusten da laborarien aurpegiatan. Gero eta gazte gehiago gure ofizioari interesatzen dira etxaldeko seme-alabak izan ala ez, gero eta jende gehiago laborarienganat heldu dira haien ekoizpena zuzenki erosterat, laborari horien lanean konfiantza dutelako, haien herria bizirik ikusteaz harro direlako eta bizitasun hortan parte hartu nahi



dutelako, laborantza iraunkorra sustatuz, ingurumena eta gizartea errespetatzen duen laborantza.

Berriki gure herrian, asteburu batez 20 000 pertsona laborantza herrikoia berri hartzera hurbildu dira Lurruma saloinera. Horien artean lurralde hontako eta urrunagoko hautetsi handi batzu ageri ziren, laborantza horrek duen pizu gero eta handiagoaren marka.

Gizartearen eta laborarien artean den harreman sendo hori eta laborarietako geroan ikusten duten argi hori, neurri batean Euskal Herriko Laborantza Ganbara urratsez urrats eraikitzen ari den ereduaren ondorioak dira.

Goresmenak orain arte egina izan den lanarentzat. Goresmenak sustatzaileei, Euskal Herriko Laborantza Ganbarako langileei eta eredu hortan sinesten duten laborari eta beste biztanleei.

Bizi luzea Euskal Herriko Laborantza Ganbarari, elkarte ala instituzio gisa !

Panpi Olaizola,

Euskal Herriko Laborantza Ganbararen bulegoko kide berria

Izar Lorea

Directeur de la publication : Maryse Cachena
Rédaction : Euskal Herriko Laborantza Ganbara
64220 Ainhice-Mongelos
laborantza.ganbara@ehlgbai.org
www.ehlgbai.org
Tél. : 05 59 37 18 82
Fax : 05 59 37 32 69
ISSN 2116-5815
Impression : Arizmendi - D. Garazi



Nouvelles filières et projets collectifs : une agriculture vivante

Euskal Herriko Laborantza Ganbarak tokiko hainbat laborari talde ekoizpen sail berrien sortzen jarraitzen ditu. Euskal Herriko Laborantza Ganbararen lana da, besteak beste, talde desberdinen animatzea, formakuntza teknikoen antolatzea, komunikazio et merkatuzko tresnen sortzea, buxeten finkatzen laguntzea etab. Sasi ardi arrazaren begiratzeko Sasi Artalde elkarte sortu da aurten (hamar bat sasi ardi hazle biltzen ditu), Herriko Haragia (Euskal Herriko behiki eta aratxekia) eta Herriko Ogiaren (Euskal Herriko ogi bihiarekin ekoiztu ogia) talde hauek beren bidea segitzen dute salmentak garatzeko eta baldintzen bilduma hobetzeko helburuekin. Azkenik, Noustek Ekilili kooperatibak sukaldatzeko olio berri proposatzen du kontsumitzaileari.

Trouver une alternative à la monoculture de maïs, opter pour des cultures moins gourmandes en eau et en intrants, introduire une rotation des cultures, être plus autonome au niveau protéique : autant de raisons qui ont incitées plusieurs paysans à s'orienter dès 2006 vers les cultures de tournesol, colza et blé. L'accompagnement technique mené par Euskal Herriko Laborantza Ganbara a permis la création de deux collectifs de paysans : l'un autour de la production de blé panifiable, constituant ainsi les bases de la filière blé-farine-pain du Pays Basque (Herriko Ogia), l'autre autour des cultures oléagineuses de tournesol et de colza (Noustek Ekilili).

> HERRIKO OGIA : la bonne récolte 2014 permet l'ouverture à de nouveaux boulangers

Les 34 ha de blé panifiable semés à l'automne 2013 par 8 paysans ont permis de récolter 129 tonnes de blé HERRIKO. Après une sélection rigoureuse du blé répondant aux critères du cahier des charges fixé par la filière, les 2 minoteries du Pays Basque devraient être en mesure de fournir 95 tonnes de farine de tradition, d'ici la prochaine récolte (juillet 2015).

Cette augmentation significative des quantités produites a permis à l'Association Herriko Ogia d'ouvrir la démarche à d'autres artisans boulangers. Ils sont aujourd'hui 36 répartis sur l'ensemble du Pays Basque à proposer le pain HERRIKO.

Contacts : Émilie Chopin 09 67 21 71 13 / Manue Bonus 05 59 37 18 82

> NOUSTE EKILILI : du tourteau pour les animaux, de l'huile pour les consommateurs

Une vingtaine de paysans basques et béarnais se sont réunis en décembre 2009 au sein de la Coopérative Noustek Ekilili (signifiant « notre » en béarnais « tournesol » en euskara). Ils achètent trois presses qu'ils disposent au plus près des différents bassins de production (St Pée sur Nivelle, Gabat, Sus). Le principe est simple : la trituration d'1 T de graines de tournesol donne en moyenne 650 kg de tourteau et 350 L d'huile. Les paysans disposent ainsi de tourteaux fermiers auto-consommés dans leurs élevages ou commercialisés à d'autres éleveurs. Cette source de protéines locales, sans OGM, est aujourd'hui très prisée. Une partie de l'huile issue de la trituration est incorporée au carburant des tracteurs en dilution à 30 % avec le GNR. En complément, la coopérative achète l'excédent et la commercialise après filtration à 6 microns, auprès de Bizi Garbia et de la Coopérative La Basquaise dans le cadre du projet ITSASOA.



de son projet et se lance dans sa mise en oeuvre. Plusieurs établissements scolaires se sont rapidement intéressés à l'huile de tournesol (utilisée pour la friture, la cuisson et l'assaisonnement) et à l'huile de colza (utilisée pour l'assaisonnement). Depuis l'automne 2014, vous pouvez vous aussi découvrir les qualités de ces huiles vierges, disponibles au format 1 L : issues de cultures locales de tournesol et de colza conduites en agriculture paysanne, les huiles Noustek Ekilili sont pressées à froid, simplement décantées et filtrées. Elles conservent ainsi toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives. **Les paysans intéressés par ces productions, peuvent participer aux formations techniques mises en place par Euskal Herriko Laborantza Ganbara.** La prochaine se tiendra tout début février (voir en page 4).

L'idée de valoriser cette huile à destination de l'alimentation humaine a toujours été présente dans l'esprit des paysans de Noustek Ekilili et une réflexion a démarré de façon plus concrète en 2013. Accompagnés par EHLG et l'ABDEA, avec le soutien du Conseil Régional, du Conseil Général et de l'Agence de l'eau Adour Garonne, le collectif s'informe, se forme, définit les grands axes

Contacts :
Mixel Lahetjuzan, paysan à St Pée sur Nivelle 06 28 94 16 58 /
Jean-Jacques Prebende, paysan à Gabat 06 11 25 44 67 /
Christian Piarrou Cazalaa, paysan à Sus 06 74 24 70 87 /
Lucie Marcillac 05 59 37 18 82, nouste.ekilili@outlook.com

EN PROJET : de la bière élaborée à base d'orge brassicole produite au Pays Basque

A la demande des deux brasseries locales (Etxeko Bob's Beer à Hasparren et Akerbeltz à Ascain), une expérimentation a été réalisée en 2014 pour cultiver de l'orge brassicole en Pays Basque. Les 2 ha semés en mars devaient fournir les quantités en malt nécessaires pour l'élaboration des bières consommées pendant le Salon LURRAMA. Malheureusement, la qualité de l'orge récolté n'a pas permis à la Malterie du Vieux Silo* de le transformer en malt. Mais, ce n'est que partie remise pour l'année à venir et l'essai va se poursuivre en partenariat avec le lycée agricole Armand David (Hazparne) et un paysan.

* Basée dans le Tarn, c'est la malterie la plus proche à proposer des prestations de maltage pour des petites quantités.

Contacts : Manue Bonus / Lucie Marcillac 05 59 37 18 82

> SASI ARTALDE : une association pour la reconnaissance et la sauvegarde de la Sasi Ardi

La Sasi Ardi, la « brebis des broussailles », est particulièrement adaptée aux moyennes montagnes basques du fait de son comportement très peu grégaire, de son mode d'alimentation et de sa résistance naturelle. Elle a notamment la capacité de se déplacer dans les zones de landes, de fourrés et de sous-bois. Présente dans toutes les fermes il y a encore quelques dizaines d'années, elle a petit à petit été remplacée par des races sélectionnées pour leur production laitière. L'alerte sera donnée dans les années 1995 par un passionné, Gabriel Durruty. Le Conservatoire des races d'Aquitaine commencera alors un travail de recensement de la population. Plus récemment, un travail de caractérisation génétique a mis en évidence la présence d'une base commune entre les troupeaux de Sasi d'Iparalde et a montré l'existence d'une bonne diversité génétique, avec une variabilité plus grande qu'en Navarre. La sauvegarde de ce patrimoine génétique (environ 1 000 brebis en Iparalde), ainsi que le développement de cette race qui offre de belles perspectives économiques et environnementales, doit



nécessairement passer par une reconnaissance nationale (la race est déjà reconnue en Espagne).

Conscients de ces enjeux, une dizaine d'éleveurs ont créé, le 26 juin dernier, l'association SASI ARTALDE. Ses objectifs : « définir, défendre et promouvoir la race de brebis dénommée Mutur Gorri Ttipi, Gorri Ttipi ou Sasi Ardi dans son élevage traditionnel utilisant les parcours de moyenne montagne et les landes de proximité, pour une production de haute qualité et tous les savoir-faire qui y sont rattachés ».

Accompagnés par le Conservatoire des races d'Aquitaine et Euskal Herriko Laborantza Ganbara, les éleveurs travailleront à la définition d'un standard racial ainsi qu'à la mise en place d'un livre généalogique sur la base d'un premier recensement des animaux correspondant à ce standard. Un dossier de reconnaissance pourra par la suite être déposé auprès du Ministère de l'Agriculture.

Contacts : Jean Lassalle, Président 05 59 29 55 55 /
Lucie Marcillac 05 59 37 18 82, sasiartalde@yahoo.fr

> HERRIKO HARAGIA : une trentaine de distributeurs fidélisés, plus de 100 tonnes de viande commercialisées



La viande de bœuf et de veau HERRIKO, issue d'animaux nés, élevés et abattus au Pays Basque, est de plus en plus présente dans les boucheries artisanales, les grandes surfaces, les restaurants et les cantines du territoire. « Un peu plus d'un an après le lancement commercial, ce premier constat offre des perspectives encourageantes » commente Peio Quihillalt, président de l'association.

Pour l'année 2015, les membres de cette démarche collective réunissant éleveurs et abatteurs se sont fixés plusieurs objectifs :

une évolution du cahier des charges au niveau de l'élevage, et un développement des ventes qui passera par une augmentation du nombre de distributeurs engagés et une meilleure valorisation de l'ensemble de la carcasse des vaches et des veaux via l'élaboration de produits transformés (axoa, steaks hachés).

Contacts : Peio Quihillalt 06 37 96 62 52 /
Lucie Marcillac 05 59 37 18 82
herriko.haragia@orange.fr, www.herriko.fr

LURRAMA 2014

Aurtengo Lurrarama biziki giro goxoan iragan da joan den azaroan. Gaitzeko jendea bildu da (20 000 mila pasa) hiru egunez, familia eta herriko laborantza ospatzeko. Hor genituen Savoie eta Haute-Savoie-ko laborariak. Hemengo etxalde bat bisitatu dute eta euskal laborarietako mintzatzeko parada ukan ere. Berekin ekarri 800 kg gasnek arrakasta handia ukan dute.

Si vous souhaitez des informations sur la gamme de fromages savoyards et/ou éventuellement vous en procurer, vous pouvez, entre autre, vous tourner vers la Coopérative laitière de Yenne : www.coop-de-yenne.fr

Ardi gasna lehiaketaren emaitzak

Aurten 56 gasna aurkeztuak ziren, hiru kategoriatan sailkatuak. Huna aurtengo sailkapena zoin izan den :

Bortuko gasna

1. Paxkal Sorhondo, Iturrunburu saroa, Urepel
2. Jean-Paul Lenco, Hasketa saroa, Garazi
3. Bettan Hoqui, Aranolatez olha, Lorraine

Etxaldeko gasna

1. EARL Agerria, Pochelu, Donamartiri
2. GAEC Larraldia, Oillarburu, Gamarte
3. GAEC Lau Haizetara, Duhalde, Aiherra

Esnetegietako gasna

1. Onetik, Makea
2. Eihalarreko artzainak, Eihalarre
3. Azkorria, Müskildi

► 2015/01/08 « Ipar Euskal Herriko laborantzaren egoera eta garapena », biltzar publikoa

L'agriculture du Pays Basque présente plusieurs spécificités : l'importance de l'usage de la montagne, des fermes relativement petites, une forte dynamique d'installation, de nombreuses démarches de qualité... Peut-on quantifier, illustrer précisément ces caractéristiques ? Quels sont les chiffres de l'agriculture d'Iparalde et de la montagne basque ? Quelles sont les évolutions en cours ?

Pour mieux connaître et comprendre notre agriculture et particulièrement celle de la montagne basque, Euskal Herriko Laborantza Ganbara a travaillé à la construction et à la publication de statistiques agricoles à l'échelle d'Iparalde. Les résultats sont publiés dans le nouveau cahier technique d'Euskal Herriko Laborantza Ganbara : « **Portrait et évolution de l'agriculture du Pays Basque Nord, focus sur la montagne basque** » (2 tomes). Ils seront présentés lors d'une **réunion publique le jeudi 8 janvier 2015, à 14h, à Ainhice-Mongelos.**



Contacts : Patxi Iriart, Adrien Kempf 05 59 37 18 82

► 2015/01/17 Euskal Herriko Laborantza Ganbarak 10 urte !



Euskal Herriko Laborantza Ganbarak bere 10. urtebetzea ospatuko du urtarrilaren 17an.

- 9.45 : 2014ko lan sailen aipamena, filma baten proiektatzea
- 12.30 : Zintzur bustitzea
- 13.30 : Bazkari herrikoia, 20 €-tan. Zure bazkaria **aitzinetik erreserba ezazu** 05 59 37 18 82 zenbakira deituz.

Pestak segituko du arratsean.

L'association LURRAMA remercie de tout cœur tous les bénévoles qui ont participé au salon cette année et leur offre le repas des 10 ans d'Euskal Herriko Laborantza Ganbara. Inscription : Patxi Oillarburu LURRAMA 06 89 29 19 85

► 2015/01/22 Formation agronomique

Euskal Herriko Laborantza Ganbara organise une formation agronomique pour la gestion de la fertilisation le **jeudi 22 janvier 2015, à 9h30, à Ainhice-Mongelos**. Cette formation s'adresse aux personnes ayant bénéficié d'une subvention d'aide à l'investissement de type AREA-PMBE ou PVE, « Transformation à la ferme » ou encore « Agritourisme et commercialisation en circuits court ».

Le nombre de places étant limité, **merci de vous inscrire avant le jeudi 15 janvier 2015.**

Formation VIVEA. Contact : Clémentine Rolland 05 59 37 18 82

► Demande d'aide ovine ou caprine

Les déclarations sont à effectuer pour le 02/02/2015. **Euskal Herriko Laborantza Ganbara peut vous accompagner pour cette démarche, sur RDV : 05 59 37 18 82**

► 4 jours pour optimiser les vergers de pommiers à cidre

Euskal Herriko Laborantza Ganbara, en collaboration avec l'association Sagartzea, propose aux producteurs de pommes à cidre un cursus de 3 journées de formation et d'une journée au SIVAL (Salon Interprofessionnel des techniques Vitivinicoles, Horticoles, Arboricoles et Légumières) à Angers.

- **mardi 6 janvier, 13h30 / 17h, Larceveau** : session technique. Rappel des principes de base de taille et conduite d'un verger de pommiers à cidre (formation, fructification, équilibre végétation/charge en fruits), apports théoriques, mise en pratique dans un verger planté en 1999.
- **mercredi 14 janvier, déplacement dans la région de la Flèche (72)** : visite comparative de vergers conduits avec des choix techniques différents, échanges avec les producteurs, analyses du responsable d'une coopérative spécialisée.
- **jeudi 15 janvier, journée au SIVAL à Angers** : participation à un forum " qualité organoleptiques des cidres et des procédés " le matin, rencontre avec des professionnels de la protection sanitaire du verger en bio et découverte de matériel spécialisé (taille, récolte, triage...) l'après-midi.
- **fin janvier, deux séances de trois heures trente, à Larceveau** permettront de mettre en perspectives les données récoltées auprès des producteurs sarthois avec les pratiques locales et d'élaborer des pistes d'amélioration.

Formation VIVEA. Contact : Elise Momas 05 59 37 18 82

► 2015 /02/03 Formation colza et tournesol, 9h30 - 17h30, secteur Amikuze

De la culture à la commercialisation de l'huile : itinéraires culturels, trituration, intégration des tourteaux dans les rations, débouchés pour la production d'huile et visite d'un atelier de pressage.

Formation Vivea. Contacts : Manue Bonus / Lucie Marcillac 05 59 37 18 82 (lieu précisé ultérieurement).