



IZAR LOREA

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

www.ehlgbai.org

EDITO



Zenbat gira ?

Zenbat etxalde dira Euskal Herrian, eremuka, kantonamenduka, produkzioka, laborarien adina arau ? Nolako eboluzioa izan da 10 urtez, 20 edo 30 urtez ? Zenbat jende bizi da laborantzatik, eskualdeka, produkzioka ? Zenbat hektarea pentze, larre, arto eta beste dira orotara eta eskualdeka ? Zenbat ardi, behi, zaldi eta beste bada gure kantonamenduetan ? Zenbat lur galtzen da laborantzatik, kostaldean edo mendian ? Zoin etxalde mota dira gehienik desagertzen, eta nun ? Zenbat PAC diru laguntza sartzen da Euskal Herrira, produkzioka, kantonamenduka ? Eta beste hainbat galde...

Erantzunak badira, nunbait !... Batzu Pauen edo Bordalen, beste batzu Parisen eta beste batzu Euskal Herrian, laborantzako egitura ezberdinen artxibo edo dokumentoetan. Bainan informazio horiek ez dira guziak gune

batean bilduak. Euskal Herriko Laborantza Ganbara lotu da lan horri, garrantzitsua baita xuxen ikustea zertan den gure laborantza eta bere eboluzioa. Garrantzitsua baita ere administratiboki eta instituzionaliki existitzen ez den lurralde honi, emeki emeki bere nortasun agiria emaita.

Lehen bi dokumentu garrantzitsu plazaratzen ditugu urri hontan. Batak 2000 - 2010 arteko eboluzioa analisatzen du eta bigarrenak instalazioa eta PACeko laguntzak aztertzen ditu. Informazio horiek gure lurralde eta laborantzaren alde lan egin nahi duten guzietan irekiak dira. Lan tresna bat da. Euskal Herriko Laborantza Ganbarak ekarri nahi duen zerbitzu publikoan sartzen da.

Lan horien aurkezpen publikoa egingen da heldu den urriaren 29an, asteazkena, 14.00-etan, Ainiza Monjolosen.

Portrait de l'agriculture du Pays Basque : un outil au service de tous

Euskal Herriko Laborantza Ganbara s'apprête à rendre publics les deux premiers documents sur l'état des lieux de l'agriculture du Pays Basque Nord, avec un zoom sur la montagne basque. D'autres documents compléteront cette première livraison les prochains mois. En matière d'agriculture, il n'y a pratiquement pas de données statistiques publiques et disponibles pour le Pays Basque. Il a fallu enquêter, étudier, recomposer et même acheter des données.

Avoir les chiffres précis sur la réalité agricole et cerner l'évolution de cette réalité est essentiel pour comprendre ce territoire et pour peser sur sa destinée. En ce sens, le travail réalisé met très clairement en évidence les atouts et les menaces. Une analyse des informations contenues dans ce document invite à ne pas se satisfaire de l'image positive de notre agriculture : le réveil pourrait être rapide et douloureux !

Il exige des choix lucides en matière de type de développement et de politiques agricoles qui ne se décident pas toutes à Bruxelles ou à Paris ! L'accompagnement aveugle du scénario tendanciel ou de stratégies contradictoires les unes avec les autres serait désastreux !

L'enjeu est que l'agriculture basque de demain continue à faire vivre des paysans nombreux, avec des systèmes de production liés au sol et adaptés au territoire, centrés sur la qualité et la valeur ajoutée. Cet avenir est très directement lié aux orientations stratégiques et décisions qui seront prises aujourd'hui.

Mixel Berhocoigoin

**Réunion de restitution publique le
mercredi 29 octobre 2014 à 14 h à Ainhice-Mongelos**

Izar Lorea

Directeur de la publication : Maryse Cachenaute
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



À LA DÉCOUVERTE DES PRÉS-VERGERS DU FOUGEROLLAIS

Xapata elkarteko gerezi ekoizle talde bat Fougerolles herrian izan da joan den apirilean. Frantziako Franche-Comté eskualdeko Haute-Saône departamenduan kokatzen da herria. Fougerolles ezagutua da bere basagereziondo eta Kirsch edariarentzat. Oroitarazi behar da Itsasu aldeko gerezi ekoizle hauek kalitate ezaugarri baten lortzeko desmarta abiatu dutela azken bi urte hauetan, Euskal Herriko Laborantza Ganbararen laguntzarekin.

Depuis 2 ans, Elise d'Euskal Herriko Laborantza Ganbara accompagne les producteurs de cerises de Xapata. Dans ce cadre, fin avril, des producteurs de l'association se sont rendus à Fougerolles, commune située au pied des ballons des Vosges. Réputée pour ses prés-vergers de merisiers, Fougerolles compte de nombreux hameaux répartis sur plus de 5 000 hectares. Merci à Bernard, Bernadette, Jean Claude, Olivier, Jacky, Nicolas et les producteurs Pascale Garret, technicienne et "Nadette" Morand, responsable de l'écomusée de Fougerolles, pour leur accueil chaleureux et leur disponibilité.



Une charlotte suspendue au pied de chèvre



Dame-jeannes à l'abri de la lumière

L'image que nous garderons de ce voyage est celle des Montbeliardes pâturant à l'ombre de grands merisiers. On s'approche et on reste bouche bée : les arbres sont couverts de petits fruits ! Les photos de la floraison nous laissent également sans voix : un océan de blancheur.

La présence des merisiers de haute tige, greffés avec une vingtaine de variétés locales de guignes, est caractéristique de la région. Ces prés-vergers présentent une densité de 80 à 100 arbres par hectare. Les essais réalisés il y a une dizaine d'années avec des porte-greffes de basse tige, dit "piétons", n'ont pas été très convaincants et la cueillette étant désormais mécanisée, la hauteur des arbres n'est pas un handicap. En une journée, un producteur peut récolter 50 cerisiers, soit en moyenne 4 tonnes, mais il a besoin d'une équipe de 10 personnes pour réaliser ce travail. Compte tenu des investissements et du prix de vente de ces cerises d'industrie (0,68 €/kg en 2013) l'activité ne peut se maintenir qu'avec le recours à une main d'œuvre familiale.

Il existe encore un petit marché local de vente en frais pour lequel les fruits sont évidemment cueillis à la main.

C'est l'occasion de ressortir les outils ancestraux : le "pied de chèvre" astucieuse échelle à un seul montant, qui permet de monter à l'assaut des grands merisiers et la "charlotte" panier galbé conçu pour se caler impeccablement sur la hanche.

La production varie selon les années, mais s'établit généralement aux alentours de 600 tonnes, dont la majeure partie est distillée pour devenir du Kirsch de Fougerolles AOC. Initiée dans les années 70, l'appellation a été obtenue en mai 2010. A la fin des années 60, les distillateurs locaux cessant de se fournir auprès des paysans de la région en fruits ou en "alcools de ferme", quelques producteurs attachés à leurs arbres et à leur savoir faire se regroupent et se lancent dans l'aventure AOC.

Le Kirsch - kirsch wasser, c'est à dire eau de cerise - est une distillation de cerises titrant au minimum 65°. Pour les producteurs fermiers, il a fallu obtenir le droit de vendre leur production de kirsch sans avoir à acquitter, par avance, les taxes sur les alcools. Traditionnellement conservés à l'abri de la lumière dans des dame-jeannes paillées entreposées dans les greniers, ces stocks ont longtemps représenté toute la richesse des paysans de la région.

Pré-verger : type de verger utilisé en agroforesterie et qui permet d'associer l'arbre fruitier de haute tige à la prairie.

Les industriels impliqués dans la filière ont longtemps freiné la démarche entreprise par les producteurs : le kirsch "fantaisie" - qui n'a de kirsch que le nom - se vendait bien, aucune raison de s'embêter avec une AOC. La concurrence des alcools plus exotiques (whisky, rhum, vodka...), la diminution de la consommation d'alcools forts, les opérations de fusion et rachat se sont cumulées pour faire disparaître les nombreuses distilleries implantées sur la commune. Il n'en reste qu'une, mais de dimension internationale.



Myriade de petits fruits

Cette entreprise a pesé de tout son poids pour l'obtention de l'AOC, depuis qu'elle a mis au point un produit utilisé par de nombreux pâtisseries et chocolatiers à travers le monde : les "Griottines" (des guignes, de provenance non spécifiée, conservées dans du Kirsch de Fougerolles AOC).

Aujourd'hui, une dizaine d'irréductibles Franc-Comtois maintiennent la tradition des "bouilleurs de crû" au sens premier du terme : qui fait bouillir ce qu'il fait croître.

Contact : Elise Momas 05 59 37 18 82



Inventaire des cerisiers d'Itsasu

Patxi Iriart Euskal Herriko Laborantza Ganbararen lan taldean sartu da uda huntan. Itsasuko lurretako gereziondoen inbentarioa egin du. Patxi lan potoloa eraman du, 85 ekoizleen gana joanez. Lehenik, ikerketaren egiteko pertsona zerrenda finkatua izan da : laborariak, Xapatako kideak (oraingo eta iraganakoak) eta bederen 10 gereziondo dituzten partikularrak.

Patxi Iriart a réalisé l'inventaire des cerisiers en enquêtant auprès des paysans et particuliers ayant plus de 10 cerisiers.

Au total, 85 producteurs ont acceptés de répondre aux questions de Patxi, et le plus souvent, de l'accompagner sur le terrain pour découvrir arbres et vergers. En plus des informations de base (identité, adresse et activité professionnelle), l'enquête portait sur :

- le nombre d'arbres par variété, par porte-greffe, par tranche d'âge, par type de plantations (bordure ou alignement) ;
- la récolte et son type de valorisation (potentiel de récolte, quantités effectivement récoltées, vente en frais ou transformation . . .) ;
- les soins aux arbres et la (ou les) personne(s) s'en occupant plus spécifiquement ;
- les perspectives (renouvellement, plantation...).

Le relevé des coordonnées GPS de chaque plantation a permis de créer une carte de situation de celles-ci sur un fond IGN. Elle servira de base pour la création de cartes thématiques, par exemple les plantations de moins de 20 ans ou les plantations sur un type de porte greffe spécifique.

Les données concernant la composition du verger indiquent qu'il y a aujourd'hui 3810 cerisiers au total, dont 1568 greffés sur merisiers et 2207 greffés sur nanisant, essentiellement Maxma 14.

Les 3 principales variétés locales sont très présentes :

- Peloa représente 29 % des arbres et se trouve sur les 2 types de porte-greffe en quantité analogue ;
- Xapata représente 26 % des arbres, essentiellement des merisiers ;

- Betxa représente 24 % des arbres essentiellement des nanisants ;
- Les autres variétés représentent 21 %, sur les 2 types de porte greffe de manière analogue également.

Cette répartition reflète l'évolution du marché local. En 1983, 70% des 1317 merisiers recensés par M. Halty (inventaire de 1983) étaient greffés avec des Xapata. C'est qu'en effet, à l'époque, on vend en frais, on favorise Peloa, plus grosse mais surtout Xapata, moins précoce, donc moins fragile. Depuis les années 90, on plante essentiellement en nanisants et comme on vise la transformation en confiture, on plante davantage Peloa et surtout Beltxa.

En 2014, 11,5 tonnes ont été récoltées. Le potentiel est évidemment plus important, mais une grande partie de ce qui est produit ne peut pas être récolté : hauteur des arbres, pentes, difficultés d'accès, dangerosité... L'hypothèse de 10 kilos «récoltables» par arbre présent, soit un potentiel actuel de 38 tonnes, semble raisonnable.

La plupart des personnes rencontrées souhaitent assurer le renouvellement de leur verger, pour lequel il y a un véritable attachement. Les modalités concrètes de ce maintien sont à définir collectivement, cela sera une partie du travail de l'Association Xapata dans les mois qui viennent.

Contact : Elise Momas / Patxi Iriart 05 59 37 18 82

Langile berria



Lucile Muller nous a rejoint dans l'équipe en septembre pour remplacer Fanny Dalla-Betta durant 13 mois. Elle prend le relais sur les missions relatives à la montagne basque (Natura 2000 massif de l'Artzamendi-Mondarrain, projet Leader gestion des milieux agropastoraux, accompagnement des éleveurs dans le dépôt de leurs dossiers de demande d'aide au gardiennage...).

Contact : Lucile 06 89 72 54 14, lucile.ehlg@orange.fr



6 et 7 octobre : Autonomie fourragère et conservation des sols

Avec l'intervention de Frédéric Thomas (revue TCS), pionnier de l'agriculture de conservation des sols.

- Lundi 6 octobre 2014, matinée en salle à Ainhice-Mongelos et après-midi terrain :

Production fourragère, autonomie des fermes. Gestion des sols, entretien des prairies et des engrais de ferme.

Public : éleveurs ayant quasiment 100% prairies.

- Mardi 7 octobre 2014, matinée en salle à la Maison des Services Publics de Saint-Palais et après-midi terrain :

Auto-fertilité des sols, minimisation du travail mécanique, rotations de cultures, couverts hivernaux. Approche agronomique, environnementale et énergétique de ces systèmes de cultures innovants. Public : Paysans ayant assolements plus diversifiés.

Formation VIVEA. Inscription, renseignements : Manue Bonus 05 59 37 18 82



Jeudi 30 octobre, 9h30, Ainhice Mongelos : Formation agronomique pour la gestion de la fertilisation

Vous avez 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 », vous êtes emmené, dans le cadre de la certification environnementale AREA, à suivre une journée de formation abordant la gestion de la fertilisation sur votre exploitation.

Formation VIVEA. Inscription avant le 23 octobre 2014 : Olivia BIDART 05 59 37 18 82



2014 10 05, igandea, 9.30, Zokoa, ALTERNATIBA « Sistema alda dezagun, ez klima ! »

Egun osoan mintzaldiak, etxe-merkatua, txirindulen azoka, apartamendu baten erakustea, haurren xokoa eta animazio pedagogikoak, kontzertuak... Aurten, Geneviève Azam, ATTAC-en bozeramaileak eta Denez L'Hostis, France Nature Environnement elkarteko lehendakariak Alternatibaren amabitxi eta aitabitxi izaitea onartu dute. Xehetasunak : <http://alternatiba.eu/hego-lapurdi>



Jeudi 9 octobre, Saint Agnet (40) - Journée Mecamaïs « De la récolte au semis : encore des marges de Progrès »

Journée Mecamaïs organisée par l'association des CUMA du Bassin de l'Adour : des ateliers techniques, un forum, des démonstrations de matériels, des témoignages... Pour être informé(e) du contenu de cette journée, contacter Agnès Mendiboure, Cuma 64, 06 38 93 52 81

LURRAMA 2014 - 14, 15 et 16 novembre



Les projections au cinéma Le Royal à Biarritz

suivies d'un débat en présence d'un membre d'Euskal Herriko Laborantza Ganbara.

- Vendredi 31 octobre à 20h15, «Steack (R)évolution», réalisé par Franck Ribière.

Steak (R)évolution parcourt le monde à la découverte d'éleveurs, de bouchers et de chefs passionnés. Loin des élevages intensifs et des rendements industriels, une révolution est déjà en marche ; la bonne viande rouge devient un produit d'exception, voire de luxe. Mais où se trouve le meilleur steak du monde ?



- Mardi 4 novembre à 21h, «Hautes Terres», réalisé par Marie-Pierre Brétas.

Dans le Nordeste du Brésil, Vanilda et son mari Antonio, ainsi qu'une vingtaine d'autres familles de paysans obtiennent enfin une propriété après avoir passé quatre ans à lutter dans un campement avec le soutien du syndicat des sans-terres. Tels les pionniers d'un Western ils entreprennent la lente construction d'une communauté agricole.



Les concours à Lurrrama

- Vendredi 14 novembre : Concours de fromages

Tous les producteurs de fromage de brebis du Pays-Basque, sous appellation Ossau-Iraty, peuvent participer au concours. Trois catégories sont ouvertes : fromage d'estive, fromage fermier et fromage de laiterie.

- Samedi 15 novembre : Concours gastronomique

Toutes les associations peuvent concourir pour la recette Lurrrama du meilleur chilindron d'agneau. Ingrédients fournis. Deux cuisiniers par association. Possibilité d'animation autour de votre association.

Renseignements et inscriptions : Lucile et Nadia 05 59 37 18 82