



izar LOREA

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

www.ehlgbai.org

EDITO



11. Lurrarama, gogoeta lekua

Aurten LURRAMA saloina **azaroaren 4, 5 eta 6an** iraganen da Miarritzeko erakusketa aretoan. Hitzordu inportantea laborantza herrikoi eta iraunkorra azkartu nahi dugun kontsumitzaile eta laborarientzat.

Laborari mundua, janari ekoizle eta jendarte kontsumitzaileen arteko trukaketa hitz ordu den LURRAMAK zentzu berezi bat izanen du aurten. « Ze laborantza mota ene zarean ? », huna zoin galdera nagusirekin 11 garren edizio hau moldatua izan den. Oinarrizko galdera ! Edozoin erosleek, erosketa bat egitean gogoan izan behar ginukena, izan hiritar edo laborari.

Eroste aktoa podere izugarria da! Bereziki gaurko sistema ero hau diruaren irabazteaz asolatua delarik bakarrik ! Janariaren

%80a saltoki nagusi pribatu bakar batzuen bidez saldua da. Hunek dakarren ondorio txarrekin munduarentzat : laborantza industrial kutsatzaile eta espezializatuaren garapena, zentzurik gabeko negozio eta garraio jasan ezina, osagarriarentzat dudakorrek diren mozkin eskaintza, soberakin den zabor ekoizpena... eta orenen buru, laborariaren menpekotasuna eta pobrezia haunditzea.

Modelo suntsitzaile hunen aurrean, erresistentzi mugimenduak eta alternatibak sortzen dira. Garatzen ari den fenomeno hau argitan eman nahi dugu Lurraraman. Zentzu hortan doatzen inizatiba interesgarri ainitz ditu Euskal Herriak. Izan laborariak kooperatiba moduan antolatuak, transformazio unitate ttipiak, kolektiboki saltzeko antolakuntzak, kalitate ezaugarriak (AOP, Bio, Idoki, Herriko, label ezberdinak...), kontsumitzaile taldeak, denda parte hartzaileak, bidezko merkataritza, salmenta zuzenak... Aurtengo Lurraramaren gosaita Perico Legasse izanen da. Gure eskaerari baikorki erantzuteak plazer handi bat egiten dauku. Perikok bataila andana bat eramana izana ditu jada agro- industriaren itzalgune eta gehiegikerien aurka. Dudarik ez saskia zerekin bete jakinen duela !

Pour une alimentation responsable et goûteuse

Cette année, le salon LURRAMA se déroulera les **4, 5 et 6 novembre**, à la halle d'Iraty de Biarritz. Comme à l'accoutumée, la réflexion, la gastronomie et la fête seront au cœur de cette nouvelle édition.

La thématique retenue prend la forme d'une question : « Quelle agriculture dans mon panier ? ». Question ouverte qui, nous l'espérons, interpellera les consommateurs que nous sommes. Périco Légasse, parrain de l'édition 2016, chroniqueur gastronomique et chef de file de la lutte contre l'imposture et les dérives de grands groupes agro-alimentaires, saura certainement et justement répondre à cette question.

Cette année aussi, la gastronomie aura la part belle à Lurrarama. Le repas du vendredi soir mettra à l'honneur la région invitée, l'Auvergne. Une cinquantaine de paysans motivés acheminera bonne humeur et produits fermiers prisés : charcuterie, nombre de fromages AOP dont Saint-Nectaire, Salers, fourme d'Ambert, Cantal, etc. Le dimanche midi, l'incontournable repas des chefs aura une saveur toute particulière. Ce sera incontestablement l'occasion d'honorer la collaboration de chefs cuisiniers et de producteurs fermiers autour d'un livre de recettes promouvant des produits typiques du Pays Basque.

Résultat d'un important travail réalisé durant plusieurs mois, pour que chacun puisse agrémente ses plats, chez soi, d'un parfum de Lurrarama.

Enfin, la fête ! Élément omniprésent durant ces 3 journées grâce aux txaranga, aux animations du coin des enfants, aux épreuves d'Herri kirolak, à la performance artistique d'Asisko et de Jean-Christian, au traditionnel zikiro du samedi soir... Pour la seconde partie de la soirée du vendredi, le groupe déjanté et énergique « The Inspector Cluzo » viendra exceptionnellement faire un show à Lurrarama. Après une tournée marathon à travers les plus grands festivals de France, le duo paysan rockeur fait sa pause annuelle. Et pour cause... en plus de jouer de la guitare et de la batterie, Malcom et Phil sont producteurs fermiers de canards et d'oies dans les Landes et gavent leurs palmipèdes en automne ! Pour participer à Lurrarama, ils ont accepté de faire une entorse à leur coupure scénique annuelle. Aussi à l'aise dans leurs bottes à la ferme que dans leurs baskets sur scène, The Inspector Cluzo nous initiera à une danse des canards toute particulière.

Iñaki Berhocoigoin
Paysan, président de Lurrarama

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



« Quelle Agriculture dans mon panier ? »



Zerbaki honetan zehaztuak dituzue LURRAMA saloinaren programa eta hitzordu nagusiak. Aurtengo gaia galde idekia da : « **Ze laborantza mota ene zarean ?** ». Gutarik bakoxtari zuzendua zaigu galdea, kontsumitzaile gisa laborantzaren nundik norakoetan baitugu eragina guk ere. Kabalen xokoan eta etxe-merkatuan, Auvernia eskualdeko aberastasunak ikusten eta jastatzen ahalko dira. Hango laborariak eta egiturak gomiatu ditu aurtien Lurrarak. Eskualdeak bere laborantza eta elikatzea nola antolatua duen aipatuko da mintzaldietan. Laborariekin solasean aritzeko parada ukanen dute bisitariak. Perico Legasse jauna gazaita dugu aurtien eta ostiraleko mintzaldian entzuten ahalko dugu.

Cette question est la thématique de l'édition 2016. Elle a des réponses multiples parce qu'elle peut se décliner à l'infini. Voulons-nous une agriculture qui a du goût ? Une agriculture pas chère ? Une agriculture qui respecte les saisons ? Qui préserve l'environnement ? Une agriculture qui satisfait le consommateur ? Une agriculture viable et vivable pour le paysan ? Adaptée à notre territoire ? Les attentes peuvent être tellement différentes d'une personne à l'autre et les répercussions tout aussi importantes. Cette question nourrira la réflexion durant les 3 jours du salon. Chacun trouvera sa part de réponse lors des conférences, débats, projections de films mais aussi par l'intermédiaire du marché fermier et de la région invitée.

L'Auvergne, une région aux initiatives riches

Nichée au cœur du Massif Central, son nom nous évoque ses fameux volcans. L'Auvergne est cette année la région invitée de Lurrarama. Venue des départements du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy de Dôme, une délégation composée de paysannes et paysans auvergnats, ainsi que des animateurs de structures agricoles fera le déplacement à Biarritz. Ces personnes témoigneront du dynamisme de leur région en participant à certaines des conférences du salon et échangeront directement avec les visiteurs et paysans du Pays Basque, que ce soit au marché fermier ou au coin des animaux.



Les cinq fromages AOP d'Auvergne

Si une partie du Puy de Dôme se distingue par des plaines propices aux grandes cultures, le Cantal et la Haute-Loire sont des zones plus montagneuses d'élevage, dédiée à la production de viande et de lait. La Salers en est une des races de vache emblématique. Enfin, le territoire de la Châtaigneraie dans le sud-ouest du Cantal est réputé pour sa production de châtaignes.

L'Auvergne doit à son terroir une multitude de productions et d'appellations : la lentille verte du Puy dont l'aire de production couvre 87 communes de Haute-Loire, 5 fromages AOP d'Auvergne en lait de vache (Cantal, Saint-Nectaire, fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Salers).

Ces produits sous signes officiels de qualité seront proposés à la vente au marché fermier de Lurrarama, ainsi que des salaisons, du pain de seigle, des châtaignes, de la verveine du Velay, des vins, de la bière...

Au coin des animaux, les visiteurs pourront observer les races locales du Massif Central d'ovins (Grivette, Blanche du Massif Central, Rava, Noire du Velay et Bizet), de caprin (Chèvre du Massif Central) et de bovins (Salers, Ferrandaise).

Des réponses concrètes lors des conférences

• Vendredi 4 novembre

15 h : Comment un territoire s'organise-t-il pour se nourrir ?

Alors que la nouvelle EPCI verra le jour début 2017, le Conseil des Élus du Pays Basque réfléchit à la gouvernance alimentaire de notre territoire et souhaite que les élus s'emparent de cette question. Table-ronde en présence des élues **Sylviane Allaux** et **Martine Bisaut** du Conseil des Elus, d'Alazne Intxauspe d'Etalade. **Céline Porcheron** de l'association Anis Etoilé et **Franck-Noël Baron**, président de la communauté de communes du Langeadois témoigneront des initiatives concrètes mises en place en Auvergne.

17 h : L'alimentation, c'est l'affaire de tous

Conférence en présence de **Périco Légasse**, parrain de Lurrarama 2016 et de **Brigitte Allain**, députée de Dordogne engagée sur la question du « consommer local et de qualité » dans la restauration collective publique notamment.



19 h : Projection du film *Regards sur nos assiettes*, réalisé par Pierre Beccu.

Six étudiants d'Annecy enquêtent sur les effets de notre consommation alimentaire. Ils remontent la filière des aliments, étudient les impacts de nos choix de consommateurs sur la santé, l'économie, le social, l'environnement, les paysages et découvrent l'envers de l'assiette.

• Samedi 5 novembre

11 h : Où acheter mes produits locaux ? Des initiatives concrètes

Des acteurs locaux du Pays-Basque (Otsokop, Landare, Xixtroak, etc.) et d'Auvergne témoigneront de leurs initiatives intéressantes qui répondent aux besoins de produits de qualité, de relocalisation de l'économie et de création de revenu sur les fermes.



LE PARRAIN

Périco Légasse est un journaliste et critique gastronomique français.

Il est rédacteur en chef de la rubrique vin et gastronomie à l'hebdomadaire Marianne et anime l'émission « Manger c'est voter » sur Public Sénat. Engagé dans la défense de la cause paysanne, il dénonce par ses nombreux écrits, les dérives alimentaires en France, l'aliénation des consommateurs par les lobbies de la malbouffe et pointe du doigt la financiarisation de l'alimentation. Il vient de publier « A table citoyens ! Pour échapper à la malbouffe et sauver nos paysans » (édition du Cerf). Très attaché aux valeurs de l'appellation d'origine protégée, il s'est beaucoup investi dans la sauvegarde des fromages au lait cru.

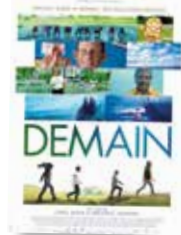
Depuis 2013, Périco Légasse préside le jury des Trophées de l'Agroécologie institués par le Ministère de l'Agriculture. Ses origines basques le poussent à suivre de près l'évolution des enjeux agroalimentaires d'Euskal Herria.

15 h 30 : Faut-il cesser de tuer les animaux pour se nourrir ?

Les événements qui ont touché l'abattoir de Mauléon le printemps dernier et la vidéo diffusée dans les médias et sur les réseaux sociaux nous interrogent sur la relation qu'a le paysan avec ses animaux de ferme durant leur vie, la façon dont ils sont abattus, la perception qu'en a le consommateur, la méconnaissance de plus en plus grande des urbains du monde agricole...

Aussi, les organisations du réseau paysan du Pays-Basque (ELB, BLE, IDOKI, Euskal Herriko Laborantza Ganbara et l'InterAmap du Pays Basque) ont-elles souhaité aborder ces sujets de manière objective.

Plusieurs spécialistes interviendront durant le débat : **Jocelyne Porcher**, chercheuse à l'INRA et co-auteure du *Livre Blanc pour une mort digne des animaux*, **Véronique Zenoni**, vétérinaire ostéopathe et **Mikel Hiribarren**, éleveur et secrétaire général de la Confédération Paysanne.



18 h : Projection du film *Demain*, réalisé par Cyril Dion et Mélanie Laurent.

Cyril Dion et Mélanie Laurent voyagent dans dix pays à la rencontre de pionniers qui réinventent l'agriculture, l'énergie, l'économie, la démocratie et l'éducation. En mettant bout à bout ces initiatives positives et concrètes qui fonctionnent déjà, ils commencent à voir émerger ce que pourrait être le monde de demain.

La cuisine de Lurrama : 25 chefs, 25 produits de l'agriculture paysanne du Pays basque



C'est le nom du livre de recettes*, co-édité avec la maison d'édition ELKAR et qui sortira pour Lurrama. Mis en texte par **Ludivine Chamiguet** et illustré des belles photos de **Christophe Lebrun**, le livre compile des recettes créées par des chefs fidèles à Lurrama et élaborées à partir de produits locaux de qualité, issus des fermes du Pays Basque. C'est la rencontre de 25 paysannes et paysans avec 25 chefs cuisiniers.

L'objectif de cette publication est double :

- **VOUS** faire connaître les produits de notre terroir en AOP, IGP, Bio ou en démarches collectives fermières ou coopératives, issus des fermes du Pays Basque et transformés localement.
- **VOUS** proposer des recettes faciles à réaliser, imaginées par 25 chefs cuisiniers, forts de leurs savoir-faire et de leur attachement à ces produits.

* Entièrement bilingue (euskara-français) ; en vente à Lurrama ainsi qu'en librairie au tarif de 25 €.

On lira des histoires au coin des enfants

Outre un chapiteau de 800 m² qui accueillera la ferme pédagogique, le parcours accrobranche et les jeux basques, un espace enfant est par ailleurs dédié aux familles dans la première grande salle.

Cette édition sera toute particulière avec la mise en place d'animations autour de la lecture, grâce à une sélection soignée d'albums pour les enfants :

• Samedi 5 novembre

14 h / 18 h : animation du coin lecture et lecture en famille, à la demande, par l'association angloye **Le chant des histoires** (en français)

• Dimanche 6 novembre

10 h / 18 h : **LIBURUz buru**, animation du coin lecture par l'association **Kiribil** et séances de lecture collective (en euskara).

Cette année nous aurons aussi le plaisir d'accueillir le **collectif Orratzetik Hari** qui animera un atelier couture au moyen de tissus recyclés (samedi toute la journée).

Parents et enfants pourront aussi participer aux ateliers de semis animés par les Jardineres Lafitte, au défi sensoriel autour des AOP proposé par l'association Sarde Sardexka ainsi qu'aux ateliers de Terre Buissonnière axés sur les aliments qui composent nos assiettes.

Les concours

Vendredi 5 novembre

• **10 h** : **Concours de fromage de brebis AOP Ossau Iraty**, sous la présidence de **Patrice Chassard**, président de l'Interprofession du fromage AOP Saint-Nectaire.

Les fromages seront présentés dans trois catégories : fromage fermier, fromage d'estive et fromage de laiterie.

• **15 h** : **Concours de la baguette HERRIKO**, sous la présidence de **Steven Kaplan**, historien du pain. Tous les boulangers fabricants de la baguette Herriko pourront y participer.

Samedi 6 novembre

• **8 h** : **Concours gastronomique** ouvert à toutes les associations gastronomiques, culturelles, sportives ou de bienfaisance d'Euskal Herri (2 cuisiniers par association, ingrédients fournis). Cette année, les participants devront mijoter un plat traditionnel très apprécié :

la poule au pot (lire aussi en page 4).

Les repas et festivités

Vendredi 5 novembre

12h30 : **Repas d'ouverture du salon**, préparé et servi par les élèves du lycée hôtelier de Saint-Jean-Pied-de-Port. 14 € boissons comprises. Menu parrainé par le cuisinier **Bixente Chapelet** du restaurant La Gaita-Baigura à Mendionde.

• **21 h** : **Soirée auvergnate** préparé par les élèves du lycée hôtelier de Biarritz. L'occasion de déguster les lentilles vertes du Puy AOP. 23 € boissons comprises

Samedi 6 novembre

13 h : **Poule au pot** préparée par les associations du concours gastronomique. 14 € boissons comprises.

21 h : **Zikiro** préparé et servi par les bénévoles de Lurama. 20 € boissons comprises.

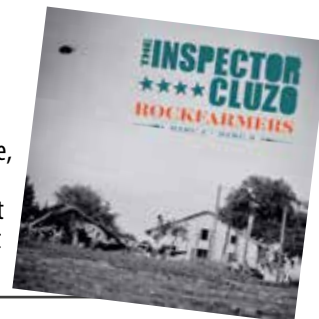
Dimanche 7 novembre

13 h : **Repas des Chefs** avec la participation de vingt chefs cuisiniers et pâtisseries du Pays Basque. 33 € boissons comprises.

A LURRAMA, ON FAIT AUSSI LA FÊTE !

Les trois jours du salon seront ponctués d'animations musicales et de danse (txaranga, Bunuztar Xoriak, cavalcade de Macaye, Zpeiz Mukaki, spectacle 01.01, etc.).

Le duo gascon **The Inspector Cluzo** sera en concert le vendredi soir. Laurent et Mathieu sont paysans et musiciens, et partagent leur vie entre *Lou Casse*, la ferme landaise où ils élèvent des oies et la scène internationale. Ils mettent autant de cœur et d'énergie dans leur ferme que dans leur rock. Nous sommes très heureux de pouvoir les recevoir à Lurrama.



La vache Pirenaïka a son association

L'association Iparraldeko Behi Pirenaikaren Elkartea est née. L'assemblée générale constitutive du 22 septembre dernier, qui s'est déroulée à Ainhice-Mongelos, a officialisé la création de la nouvelle structure.

Elle se compose d'une dizaine d'éleveurs de vache Pirenaïka. Parmi eux, Peio Eliceits, paysan à Suhescun, a été nommé président de l'association.

Il explique : « Le groupe se réunit depuis quelques années pour échanger autour de la conduite d'élevage de la vache Pirenaïka.

Certains d'entre nous travaillent avec cette race uniquement, d'autres en possèdent quatre ou cinq en plus d'un troupeau de Blondes d'Aquitaine.



Nous avons décidé de nous fédérer pour mener à bien plusieurs objectifs : promouvoir cette race locale rustique, avoir un échange technique entre nous et avec les éleveurs d'Hegoalde, trouver des débouchés pour valoriser la viande issue de nos fermes et, à terme, essayer de faire reconnaître officiellement cette race auprès du Ministère de l'Agriculture. Euskal Herriko Laborantza Ganbara nous accompagne dans cette démarche, grâce à l'appui technique de Clémentine.»

Dans les prochains mois, l'association souhaite définir une charte pour ses adhérents. Elle reste ouverte à tout éleveur intéressé par la démarche.

Contacts : Clémentine Rolland, 05 59 37 18 82
et Peio Eliceits, 06 86 72 70 14

Agenda Infos Agenda Infos Agenda Infos

🕒 2016 / 12 / 6 → 2016 / 12 / 13 : Quinzaine de la Transmission et de l'Installation

Euskal Herriko Laborantza Ganbara, avec l'appui de ses partenaires du réseau Zurkaitzak (AFOG, BLE, APFPB, ELB, Arrapitz, Lurzaindia), organise une série d'événements à destination des futurs installés et des cédants, que la transmission se fasse dans le cadre familial ou bien hors cadre familial.

• **Mardi 6 décembre : Projection du film documentaire *Les Chèvres de ma mère*, 20h30, Baigorri (salle Bil etxea)**

En réalisant ce documentaire, Sophie Audier a voulu raconter l'histoire de sa mère Maguy, qui à l'approche de la retraite, parraine et cède son troupeau à une jeune paysanne qui souhaite s'installer à son tour. Après 40 ans passé auprès de ses chèvres et à fabriquer du fromage dans le respect de la nature, le processus de transmission s'avère être un douloureux renoncement pour l'une et un difficile apprentissage pour l'autre.

La projection sera suivie d'un temps d'échange animé par **Chantal Tressera** de l'**Association Tarnaise pour l'Agriculture de Groupe (ATAG)** et durant lequel des cédants et nouveaux installés témoigneront de leur expérience personnelle.



• **Mercredi 7 décembre : Les obstacles à la transmission, 9h30, Ainhice-Mongelos**

Matin : réunion d'information juridico-économique. Quels sont mes obstacles à la transmission ?

Après-midi : atelier d'échange d'expériences entre cédants et futurs cédants en présence de **Chantal Tressera**, médiatrice à l'**Association Tarnaise pour l'Agriculture de Groupe**. Quelles sont les clés d'une transmission réussie ? Quelles sont les erreurs à ne pas commettre ?

• **Mardi 13 décembre : Que faire du foncier au départ à la retraite ?, 9h30, Ainhice-Mongelos**

Louer, prêter, démembrer, mettre à disposition, vendre : toutes les solutions avec leurs avantages et inconvénients. Comment récupérer les terres, si mes enfants ou petits-enfants veulent ensuite s'installer ?

Contact : Nadia Benesteau, 05 59 37 18 82

🕒 LURRAMA : IZAN LAGUNTZAILE !

Ezagutzen ote duzu Lurrrama ? Laguntzaile izana zira jada ? Laguntzaile izanez, hiri eta baserriko jendeak elkartzen dituen Iparraldeko ekitaldi nagusi batetan parte hartzeko parada dukezu. Esperiantzia bikaina !

Ez duda, lagunak motibatuz, zure izena emazu.

Izen emaita : Patxi Iriart, 07 54 43 98 27



Lurramako laguntzaileen xokoa

🕒 LURRAMA Concours gastronomique

Il est encore temps de vous inscrire au concours gastronomique de Lurrrama. Il se déroulera le samedi 5 novembre, de 8 h à 12 h, à la halle d'Iraty de Biarritz (cf. p3).

Lancez-vous, l'ambiance y est conviviale !

Contacts : Nadia Benesteau, Mikel Sainte-Marie,
05 59 37 18 82

🕒 Janvier 2016 : Passer du lisier au fumier

Pratiquer le compostage ou le bâchage des tas de fumier aide à mieux valoriser les engrais de fermes.

Euskal Herriko Laborantza Ganbara et **Syndicat mixte du bassin versant de la Nive** vous invitent à participer à une demi-journée terrain sur le passage du lisier au fumier (la date et le lieu vous seront communiqués ultérieurement) : coûts d'un bâtiment d'élevage équipé en système lisier ou fumier, point sur les aides ARÉA, bonification Nive, avantages et inconvénients techniques du fumier composté, démonstration d'un composteur, réduire l'usage des engrais chimiques pour prévenir les pollutions en nitrates.

Les résultats de l'étude menée sur le lessivage seront présentés à cette occasion.

Contacts : Mikel Sainte-Marie (EHLG), 05 59 37 18 82
Camille Meteyer (Syndicat de la Nive), 05 59 93 66 76 ou 06 21 83 02 38