



IZAR LOREA

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

www.ehlgbai.org

EDITO

LURRAMA 2011ko edizioa iraganen da azaroaren 4, 5 eta 6an, Miarritzeko Halle d'Iraty gelan. Baionan iragandako bost edizioek elkarteak azkartu dute eta etorri da garaia dinamika berri baten sortzeko. Errexa hurbiltzeko, aparkaleku ainitz urrik, dena aterbean ! Egoitzaren gaitasunek jendearen harrera hobetuko dute, Lurramaren giroari deus kendu gabe.

Bretainatik jinen diren laborari, hazle eta etxe ekoizpen egileak biziki motibatuak dira Euskal Herriko laborari eta kontsumitzaileekin harremanetan sartzeko. Hango arraza bereziekin heldu dira, behi, ardi, oilo, bai eta gasna freskoa, burra, sagarinoa... ahantzi gabe mahatami famatuak! Ostiraleko gaualdia Bretaindarra izanen da (afari ta musikari), Bretaindarrekin aurtengo gazaita eta bertze hizlariekin barnatuko dugu 2011ko Lurramaren gaia " Ba ote dugu oraindik laborarien beharrik ? ". Zatozte denak entzuterat, zuen iritzia emaiterat, bai eta momentu goxo baten pasatzerat ! Egitarau osoa azken ostean atxemanen duzue. Aurten ere giro ona segurtatua !

**Un grand moment de valorisation de l'agriculture
du Pays Basque et du métier de paysan !**



Le salon de l'agriculture paysanne LURRAMA se déplace à la Halle d'Iraty de Biarritz ... les 4, 5 et 6 novembre prochain !

La Halle d'Iraty, entièrement couverte, sera en mesure d'accueillir l'ensemble du salon LURRAMA et le parking gratuit attendant facilitera l'accès au salon. Cela permettra des conditions d'organisation et d'accueil du public des plus confortables, tout en maintenant l'esprit convivial propre à LURRAMA qui n'est pas un " salon comme les autres ". La halle d'Iraty est par ailleurs très facile d'accès : située au bout de la zone artisanale de Maignon, avant l'aéroport, cela évite toute traversée de la ville quand on vient de l'intérieur. L'entrée sera gratuite pour tous le vendredi de 10h00 à 14h00.

Les spécificités 2011 :

La thématique 2011 "A-t-on encore besoin des paysans ?" pose une question essentielle en lien avec l'actualité qui sera traitée à travers les différentes tables rondes et conférences (voir programme). En effet, le dernier recensement général agricole annonce une baisse de 22 % du nombre d'exploitations sur l'Aquitaine ces 10 dernières années (18 % dans le département des Pyrénées Atlantiques) ; le Pays Basque continue à mieux résister avec un niveau d'installation important (près de 60 % des installations avec DJA du département), reflet de son dynamisme.

La Région invitée sera la Bretagne, avec une délégation importante qui participera au marché fermier, amènera plusieurs animaux de races locales (notamment la fameuse bretonne pie noire que beaucoup de paysans ont connue, avant qu'elles ne soient remplacées par les Holsteins, d'ailleurs appelée Bretoinak...) et se fera témoin à travers une importante table ronde le samedi de la nécessaire évolution vers l'agriculture paysanne ! La discussion avec les Bretons pourra se poursuivre à table au zikiro du soir...

Le parrain 2011 sera Jean Marie Harribey, économiste français, enseignant à l'Université Montesquieu de Bordeaux, ancien co-président d'ATTAC, militant d'un développement soutenable. Il tiendra une conférence le vendredi en fin de journée avant le souper breton !

Maryse Cachenaout



Ce numéro d'Izar Lore est publié avec le soutien de la Fondation Terre Humaine qui accompagne de nombreux projets : défense de l'environnement et de la biodiversité, lutte contre la pauvreté et l'exclusion.



Izar Lorea

Directeur de la publication : Maryse Cachenaout
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



ERROBI **ibarreko etxaldeetan uraren kalitatea begiratzen laguntzen duten praktikak hedatzen ari dira !**

2008an diagnostikatuak izan ziren 327 etxaldeetarik 100 etxaldetan izanak gira berriz, Errobiko Ibarren Sindikatuaren animazio programaren kari. Laborariek in ongarriak, pizak edo erosi onkailuak baliatzeko manerak, konpoztatze teknikak, uraren kalitatearen eta praktika batzuen arteko loturak aipatuak izan dira. Azken 2 urteetan, 40 etxaldetan ongarriak konpoztatzen hasiak dira, Errobiko sindikatak gastu horiek bere gain hartuz. Behiak errekan sartu gabe ura edateko teknika berri baten entsegua egina izan da etxalde batean, emaitza onekin. Bestalde, gure lanaren ondorioz AREA/PMBE programaren bidez, diru laguntzak emendatuak dira ibarrean baldintza batzuek errespetatzen diren etxaldeetako bastimendu proiektuetan.



Bassin des Nives : où en est-on?

Le travail d'animation mené avec le Syndicat Mixte du Bassin Versant des Nives commence à donner des résultats : sur les 327 fermes diagnostiquées en 2008, une centaine ont été intégrées dans le dispositif. Pratiques d'épandage, plans de fumure (obligatoire pour la PHAE2), plan d'épandage, localisation des tas de fumier, l'abreuvement dans le cours d'eau... Ces sujets sont abordés avec les paysans et des modifications sont visibles sur le terrain : des tas de fumier trop proches de cours d'eau ont été déplacés et présentent moins de risques, plus de 40 paysans compostent leurs fumiers avec la CUMA Agricompost avec des résultats intéressants tant pour eux (facilité d'épandage, destruction des graines des mauvaises herbes, concentration des valeurs fertilisantes) que pour le cours d'eau (la température pendant le compostage détruit l'essentiel de la bactériologie). **Le Syndicat Mixte du bassin versant de la Nive prend en charge, pendant les 3 années de l'animation, le coût de ces chantiers de compostage.**

L'un des risques de contamination du cours d'eau est lié au bétail qui peut y rentrer pour boire, voire y séjourner et contamine directement l'eau par les bouses. Ce problème, assez fréquent avec les vaches laitières l'est moins pour les blondes qui ont moins tendance à rester dans l'eau. Les berges sont souvent érodées, l'eau



Maxime Diribarne (technicien rivière)
et J.P. Saldumbide installent la pompe à museau

souillée par les bouses ou la boue, induisant des risques sanitaires (paratuberculose ...).

Des techniques permettant d'utiliser l'eau du cours d'eau tout en empêchant l'accès à la rivière existent et un nouveau matériel d'abreuvement a été installé chez un paysan à Louhossoa.

Jean Pierre Saldumbide, membre du GAEC Legarre avec Pierre Urgorry de Macaye, élève les génisses du troupeau laitier sur sa ferme à Louhossoa. Sensibilisé à la problématique, il a décidé de tester cet été une pompe à museau, matériel qui semble le plus adapté dans son cas : un cours d'eau qui coule en permanence, mais sans pente permettant de remplir des abreuvoirs par gravité. La pompe à museau est une installation simple, rustique, où l'animal actionne lui-même la pompe qui lui fournit l'eau fraîche du ruisseau.

Installée en août, les 20 génisses ont très rapidement appris à l'utiliser et ne rentrent donc plus dans le cours d'eau pour y boire. **Le matériel a été mis à disposition gratuitement par le Syndicat Mixte du bassin de la Nive et deviendra la propriété du paysan au bout de 3 ans.**

Une visite sera organisée le mercredi 26 octobre à 14h00 chez Jean Pierre Saldumbide à Louhossoa.

**Informations/Xehetasunak : Iker ELOSEGI
05 59 37 53 75**



Une génisse boit l'eau de la rivière grâce à la pompe à museau.

Vous avez un projet de bâtiment ou de mises aux normes?

Un programme AREA/PMBE spécifique au bassin des Nives majore les aides pour les projets sur litière avec compostage des fumiers (taux de 50 % en zone de montagne). La quasi totalité des dossiers déposés depuis 2010 sont des projets sur litière (moindres investissements, effluents plus faciles à gérer).

Euskal Herriko Laborantza Ganbara vous accompagne dans vos démarches AREA/ PMBE (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine/ Plan de Modernisation des Bâtiments d'Elevage).

Contact : Olivia Bidart - 05 59 37 53 74

BLÉ PANIFIABLE : La minoterie d'Ustaritz (Etablissements Larroulet) cherche du blé afin de fournir en farine locale les boulangers locaux.

Berriz ere ogia Euskal Herrian!

Euskal Herriko Laborantza Ganbarak lan bat ereman du laborariekin, lekuko eiherezainek lekuko ogia eskuragai ukan dezaten. Aurten 7 laborarik parte hartu dute entsegu horietan eta 13 tona ogi erosi ditu Uztaritzeko Larroulet eiharak, bertan sartu ahal izaiteko baldintza berezi guztiak gainditurik : aski proteina, mikotoxinarik ez eta ogi bilakatzeko beste parametro batzu...

Egiazko partaidetza bat sortzen ari da laborari, eihera eta irin baliatzaileen artean.

Ogi eriteko sasoinan gira, interesatuak bazirezte sar harremanetan Euskal Herriko Laborantza Ganbarekin.

Une filière pourrait voir le jour sous peu, avec des paysans producteurs de blé, des minotiers pour le moudre, des boulangers/pâtisseries pour le transformer et des consommateurs locaux. Une demande forte existe du côté des transformateurs, cela ne dépend plus que de l'offre... et donc de la construction avec les paysans d'une filière de production de blé panifiable localement. Depuis deux ans Euskal Herriko Laborantza Ganbara est engagée dans cette démarche.

Premiers essais enfin concluants

En 2010 et 2011, donnant suite à la demande de la minoterie d'Ustaritz au sein d'Uztartu, Euskal Herriko Laborantza Ganbara a trouvé et accompagné des paysans pour produire du blé dans l'objectif de le transformer en farine locale. La production de blé panifiable est identique à celle du blé pour l'alimentation animale, cependant, une attention toute particulière est portée sur le taux de protéines et la teneur en mycotoxines. Si la première année, les lots de blé n'ont pas passé ces tests, cet été enfin, 13 tonnes de blé ont été livrées à la minoterie pour être moulu.

Un itinéraire et une demande précisée

Grâce aux deux premières années de test et à l'encadrement technique de Euskal Herriko Laborantza Ganbara, l'itinéraire de production a été précisé de telle façon que les principaux points clefs pour réussir la production de blé panifiable semblent acquis : choix de la variété, niveaux et moment pour la fertilisation, précautions pour les mycotoxines, etc.

Toutes les précautions à prendre sont maintenant connues. La nouvelle campagne débute ces jours-ci, avec l'espoir de passer à un tonnage bien supérieur.

Quelques rappels

La production de blé, même avec un rendement faible comparé à celui du maïs ou du triticale, est très économe en intrants. Au bout du compte, dans une année moyenne

et des rendements entre 45 et 50 qx/ha, la marge brute est comparable aux cultures précitées, sans compter le temps de travail qui est relativement plus faible également. Le blé couvre le sol l'hiver et casse les cycles des adventices classiques du maïs et des autres productions.

C'est donc, outre l'objectif de participer à la production de farine pour produire du pain localement, une culture qui a des intérêts agronomiques à redécouvrir.

Tous les producteurs de blé actuels, tous ceux qui sont tentés par cette culture, sont donc invités à se faire connaître auprès de Euskal Herriko Laborantza Ganbara, si la perspective de vendre leur production pour la panification les intéresse.

Un accompagnement technique sera assuré.

Merci aux premiers producteurs qui poursuivent l'aventure.

Contact : Isabelle Cazaubon - 05 59 37 53 76



Moisson du blé à Gabat chez J.L. Lacoste..

Gipuzkoako artzainak Iratín

Joan den larrazkenean, hemengo artzain talde bat Aralarren izan zen, hango mendi eta etxolen bisitatzera, Gipuzkoako Diputazioa eta Etorlurreko arduradunekin. Aldi hontan, buruilaren 20an, heiek dira hunarat jin eta Irati aldean ibili dira, Garaziko Mendi Elkargoko arduradunekin mendi kudeatua aipatuz, bai eta ere Artxilondoko etxolan, 5 artzainek elgarrekin muntatu duten deizteko instalazionea bisitatu. Egundaldi hori parada izan da mugaz bi aldetako ardi saileko arrangurak aipatzeko.



▶ URRIAREN 26 OCTOBRE

14h00 : visite de l'installation d'abreuvement (pompe à museau) mise en place par le Syndicat des Nives au GAEC Legarre, chez Jean Pierre Saldumbide, Xantxotegia, à Louhossoa.

▶ AZAROAREN 4-5-6 NOVEMBRE

LURRAMA UN SALON DE L'AGRICULTURE PAS COMME LES AUTRES...



Aurtengo Lurramaren lema galdera garrantzitsu bat da :

Ba ote dugu oraindik laborarien beharrik ?

Mahain inguru, mintzaldi, filma edo erakusketen bidez arrapostuak izanen dira 3 egun horietan.

Pesta eta giro ezin hobea, usaian bezala hor izanen dira.

Bretainia da aurten gomitatua den herrialdea eta ohartuko gira han ere badirela hemen bezala, laborantza herrikoï eta iraunkorra garatzen duten laborariak. Zatozte gustian!

La thématique de Lurrama 2011 : A-t-on encore besoin des paysans ?

Des réponses à travers des tables rondes, conférences et projections de documentaires :

Vendredi 4 novembre :

- 10h00 : projection du film "Du riz et des hommes"
- 15h30 : table ronde "Du lien social par la culture en milieu rural" avec Xabier Itçaina (chercheur au CNRS), Thierry Truffaut (ethnologue), Patrick Queheille (organisateur de Pastorale), Claude Labat (Association Lauburu).
- 17h00 : projection du film "portraits d'ares", paysages et agricultures.
- 18h00 : "Sortir du libéralisme, en agriculture aussi" conférence de notre parrain, **Jean Marie Harribey** (économiste renommé et ancien co-président d'Attac France).

Samedi 5 novembre :

- 11h00 : table ronde "Quel paysage et quelle biodiversité sans paysans ?" avec Panpi Olaizola (paysan), Claude Dendaletche (écrivain, ex-universitaire), Tangi Le Moal (CREN Aquitaine), Isabelle Rebours (Présidente de Saiiak).
- 14h00 : projection du film "La Bombe psychologique", les 40 ans de Greenpeace.
- 15h30 : projection du film "Vague à l'âme paysanne" de Jean Jacques Rault.
- 16h45 : projection du film "Terre à taire" sur l'interdépendance entre le Paraguay et la Bretagne à travers le soja.
- 18h00 : projection du film "Une nuit avec les ramasseurs de volailles" de Jean Jacques Rault, suivie de la conférence "**De l'agriculture industrielle à l'agriculture paysanne**" avec le témoignage de paysans, environnementalistes bretons et la présentation du travail d'ELB (Confédération Paysanne Pays Basque) sur "les petites fermes du Pays Basque".

La rencontre des producteurs et des consommateurs !

Découverte des animaux de la ferme, des races locales (avec des races bretonnes comme la Pie noire, la froment du Léon, le porc blanc de l'ouest...) et des démonstrations des travaux de la ferme : traite de vache et dégustation du lait, démonstration de tonte de brebis, de fabrication de fromage, de pressage de pomme et dégustation du jus...

Grand marché fermier, avec des paysans du Pays Basque et de Bretagne.

Lurrama : un esprit de fête et de convivialité !

Le vendredi soir, Lurrama invite... la Bretagne : découverte des saveurs de la Bretagne, grâce aux produits bretons cuisinés par les élèves du lycée hôtelier de Biarritz. Fest-noz et animation avec des groupes venus de Bretagne (20 €).

Samedi : journée transfrontalière " Iparra-Hegoa ", zikiro (méchoui) le soir (20 €).

Dimanche midi, une quinzaine de grands chefs cuisiniers et pâtisseries du Pays Basque se fixent comme point d'honneur de travailler des produits locaux pour 800 personnes au prix très attractif de 30 €. L'organisation de Lurrama gère l'approvisionnement entre producteurs et cuisiniers.

EHLG doit vivre ! EHLGk bizi behar du ! BON DE SOUTIEN / SUSTENGU BONOIA

Nom / Deitura : Prénom / Izena :

Adresse complète / Helbide osoa :

Tel. E-Mail :

Je fais un don de € emaiten ditut (txekez/par chèque à l'ordre de Euskal Herriko Laborantza Ganbara)

Je souhaite que l'on me contacte afin de mettre en place ensemble un virement bancaire

Nahi nuke harremanetan jar gaitezen banku biramendu baten bideratzeko

Bon à renvoyer / Bonoia itzuli honara : Euskal Herriko Laborantza Ganbara

64220 Ainiza Monjolose

Important : si vous êtes imposable, vous pouvez déduire 66 % de votre don : pour 100 € donnés, cela ne vous coûte que 34 € après déduction fiscale.

Garrantziasua : zerga ordainle bazara, zure emaitzatik % 66a ken dezakezu : 100 €-ko emaitza egitean, 34 € baizik ez zaizu gasta zerga kenketa egin ondoan