



IZAR LOREA



EUSKAL HERRIKO LABORANTZA GANBARAREN ALDIZKARIA,
POUR UNE AGRICULTURE PAYSANNE ET DURABLE AU PAYS BASQUE

« Laborantza herrikoiaz bizi eta elikatu »



Datorren azaroaren 8, 9 eta 10ean, Lurramak bere ongi etorria eginen dautzue ! Hemeretzigarren edizio luze eta aldarrikatzailea antolatu dugu ! Aurtengo eskualde gomitatua, Kortsika dugu.

Azaroaren 7an, eztabaida gualdi baterat hurbiltzea proposatua zauzue. Ipar Euskal Herria 8 urte huntan Euskal Hirigune Elkargoan egituratua da. EHLGk

bere 20 urteak ospatuko ditu ondoko urtarriean. Egitura hauek erdietsirik, ez dea urrunago begiratzeko, gogoetatzeko eta urratsak emateko garaia ? Duela hamar urte, euskal kolektibitate berezi baten inguruan zen batasuna, beti lurralde huntako biztanleriaren gogoetan da. Laborantza mailan, lekuko laborantza eta elikadura politika marraztu eta bidean ezar lezakeen egitura ofizial eta publiko baten xedea ere beti hor da. Gure artean izanen diren urrats bat aintzino duten Kortsikaren presentzia baliatuko gira, lurralde hunek behar eta merezi dituen tresnetaz pentsaketa eta kalakan aritzeko. Parte hartu beraz, Bidarteko Eztia gunean luzatua zauzuen hitzorduan.

Biharamunean haatik, Miarrizteko Irati aretorat dugu gomita. Aurten, jateko moldeak ikertuko ditugu, « laborantza herrikoiaz bizi eta elikatu » lemapean. Gai hau irauliko duten mintzaldi eta mahain inguruak antolatuak ditugu.

Parte hartzaileetan, ohorezko gomita Karine Jacquemart gure artean izanen da. Foodwatch, herritar elkarte aktiboko zuzendari nagusia da. Agroalimentario sisteman, zaintza lana egiten duen elkarte hunek, nornahik, xede duen janaria, kalitatezkoa eta iraunkorra ukan dezan du helburu. Pozoin, sukre, gatz, eztabaida iturri diren gehigarriak, nano partikulak, etabar... janarian aurki daitezken zikinkerien lista luzea da ! Alta, holakorik gabeko janari sanoa nahi izaitea, eskubide bat dugu. Bainan, zoin zaila den erdiestea !

Helburu hortan, laborantza herrikoia eta iraunkorrak desafioa altxa dezake. Lurramaz balia gaitzen, berriz eta berriz, gure laborantza proiektua eta modeloa zabaltzeko, gure lurraldean errotzen segi dadin.

Beraz, eskuz esku, laborari eta kontsumitzaile, ongi etorri Lurramarat. Izpiritua hazterat eta dastamen papillak gozatzerat !

Iñaki Berhocoirgoin,
laboraria eta Lurramaren bozeramailea

Vivre et se nourrir d'agriculture paysanne

Du 8 au 10 novembre, Lurrama reprendra vie à la Halle d'Iraty de Biarritz. Le thème choisi pour cette 19ème édition sera « Vivre et se nourrir d'agriculture paysanne ».

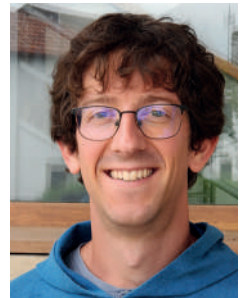
Vivre dignement de son métier, c'était la revendication principale des éleveurs. euses, exprimée lors des mouvements de blocage en début d'année. Prisonniers d'un modèle qui les met sur la paille, ils.elles sont poussé.e.s à l'endettement pour leurs achats tandis qu'en parallèle, leur prix de vente est tiré vers le bas. Ce modèle agro-industriel est à bout de souffle et n'a pas d'avenir dans un monde menacé par le dérèglement climatique.

Une autre voie est possible, celle de l'agriculture paysanne : elle est source de solutions pour que nous puissions vivre de notre travail, tout en répondant aux enjeux locaux et globaux. Mais au juste, qu'est-ce que l'agriculture paysanne ? Pour mieux la connaître, une conférence lui sera entièrement dédiée, avec plusieurs témoignages de paysan.ne.s illustrant la diversité de la démarche.

Alors qu'au début de la chaîne les producteurs subissent des prix de vente trop bas, à l'autre bout, une personne sur trois ne fait plus trois repas par jour, pour cause d'alimentation trop chère... Comment résoudre l'équation pour trouver des prix à la fois accessibles et rémunérateurs ? La solution se trouve peut-être du côté de la Sécurité Sociale de l'Alimentation, une idée innovante qui fera l'objet d'une conférence gesticulée et d'une table-ronde.

Cette année, l'invitée d'honneur sera Karine Jacquemart, directrice générale de Foodwatch France : cette ONG milite pour une alimentation saine et abordable pour tou.te.s. Grâce à ses investigations, l'ONG a révélé de nombreux scandales sur l'industrie agro-alimentaire, et elle mobilise les citoyens pour que les choses changent.

Lurrama, c'est aussi un espace de découverte des animaux, des démonstrations de travaux de la ferme, des repas gastronomiques, des animations pour les enfants, des concerts, et bien d'autres choses à découvrir... L'incontournable marché fermier sera présent, avec une belle place pour le territoire invité, la Corse ! Un programme riche pour que chacun.e puisse trouver son bonheur. Alors toutes et tous à Lurrama !



Ugo Arbelbide,
paysan et membre du comité organisateur de Lurrama

Vivre et se nourrir d'agriculture paysanne

Lurrarna fitesko hor dugu. Aurtengo saloia betiko funtsesko oinarriekin ospatuko dugu : Euskal Herriko laborantza herrikoia eta solidarioa argitan emanez, janari sanoa eskuragarri dela erakutsiz eta euskara erdigunean ezarriz. Ongi etorri Lurrarama !

Euskal Herriko Laborantza Ganbara vous invite à participer à la 19^e édition de Lurrarna, le salon de l'agriculture paysanne du Pays Basque, les 8, 9 et 10 novembre à Biarritz. Le comité organisateur travaille depuis plusieurs mois pour préparer l'événement avec le choix notamment de la nouvelle thématique. Celle de 2024 : « Vivre et se nourrir d'agriculture paysanne ». Le souhait est d'expliquer ce que sont l'agriculture paysanne et ses bienfaits, pour le consommateur, le paysan et le territoire. Le sujet sera décliné en conférences, projections et débats. Il sera bien visible grâce à la présence des paysan.ne.s. Enfin, il sera à « consommer » via le marcher fermier et les repas servis à Lurrarna. Car, nous le savons, « manger, c'est voter trois fois par jour » !



> Le modèle d'agriculture paysanne

Lurrarna met en lumière l'agriculture paysanne du Pays Basque. Sa promotion et celle de ses fondements sera faite cette année aussi : autonomie du paysan, qualité des produits, répartition des moyens de production, travail avec la nature, transmissibilité de la ferme, développement local et implication sur le territoire.

Si Euskal Herriko Laborantza Ganbara et les acteurs agricoles d'Iparalde œuvrent depuis presque 20 ans pour accompagner les paysannes et paysans en ce sens sur leurs fermes, l'agriculture concerne aussi les consommateurs, à travers l'alimentation. Lurrarna sera l'endroit idéal pour en discuter et agir.

> La Corse

Nous aurons le plaisir de recevoir des producteurs Corses. Ils nous partageront la richesse agricole de leur île. La Corse, qui compte environ 2810 paysan.ne.s, est un territoire d'élevage, de culture, de maraîchage, d'arboriculture. Elle regorge de produits et de savoir-faire à l'identité forte, reconnus et attestés par de nombreux signes officiels de qualité. Pas moins de douze produits issus de l'agriculture corse sont aujourd'hui protégés par une Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP), 4 IGP et 1 Label Rouge. De nombreuses autres démarches de reconnaissance sont en cours : AOP pour les différents types de fromages et l'oignon du

Cap Corse, IGP pour l'agneau de lait, le cabri, le kiwi et l'huile essentielle d'immortelle.

La délégation sera présente à Lurrarna dès le jeudi soir pour une conférence à l'Estia de Bidart, qui traitera de son modèle institutionnel et durant tout le salon au marché fermier, sur le ring des animaux et lors de tables rondes.

> De la graine à l'assiette : un espace végétal appétissant

L'espace végétal de Lurrarna méritera qu'on y fasse une halte ! Des mini-conférences, animations et démonstrations mettront en avant la diversité des filières végétales du Pays Basque.

Les producteurs seront présents pour vous faire connaître :

- les semences paysannes, avec Hazi Sarea et le CFAA d'Hasparren (animation de reconnaissance de semences potagères)
- la culture de la châtaigne du Pays Basque, en présence de l'association Gaztaina (vente de cornets de châtaignes le samedi après-midi)
- l'orge brassicole, utilisé pour le maltage en bière ainsi que la fabrication de café d'orge
- le maïs grand roux Arto Gorria (fabrication et dégustation de talo)
- l'AOP Piment d'Espelette (animation découverte et dégustation)
- ainsi que la Cerise d'itxassou, la pomme, l'huile alimentaire Nouste Ekilili, le pain Herriko Ogia (fabrication et vente de baguettes)

Euskal Herriko Laborantza Ganbara (EHLG) et l'association Arbre et Agriculture vous feront aussi découvrir l'agroforesterie, cette pratique agricole qui associe l'arbre à une culture et/ou de l'élevage. Les deux associations ont de nombreuses années d'expérience sur le sujet. Elles vous feront comprendre cette pratique agroécologique paysanne.

> L'agriculture paysanne à déguster

À TABLE :

- Vendredi 8 novembre, 12h30 : repas préparé et servi par le lycée hôtelier de Navarre, 19 €/eusk

- Vendredi 8 novembre, 21h : repas Corse, 25 €/eusk

- Samedi 9 novembre, 12h30, déjeuner préparé par le chef dun collège Fal, Bruno Macetti, 16 €/eusk

- Samedi 9 novembre, 21h : zikiro, 25 €/eusk

- Dimanche 10 novembre, 12h30 : repas des chefs, 34 €/eusk

SUR LE POUCE :

- rations à déguster au bar à vin
- talo, burgers, sandwiches...
- crêpes, pâtisseries et boissons chaudes

Entrée au salon : 5 €. Programme Complet sur www.lurrarna.org.

Karine Jacquemart,

invitée d'honneur

foodwatch



Engagée pour défendre transparence et droits de l'homme, notamment sur les questions de droit à l'alimentation et de sécurité alimentaire, Karine Jacquemart dirige des projets internationaux dans le secteur associatif depuis plus de 16 ans. C'est une femme de terrain qui a coordonné par le passé des missions humanitaires avec Action contre la Faim par exemple. Convaincue de la nécessité de mener des campagnes pour défendre une meilleure justice sociale, environnementale et économique elle a participé à de nombreuses actions en ce sens. Depuis 2015, elle est la directrice générale de Foodwatch France.

Implantée plus largement à l'échelle européenne, cette association de consommateurs agit en faveur d'une information nutritionnelle, surveillance de près l'étiquetage des denrées alimentaires et lutte contre les fraudes alimentaires.

Karine Jacquemart sera à Lurrarna et donnera une conférence le samedi 9 novembre à 17h.

Euskal Herriko Laborantza Ganbararen aldeko emaitza deialdi kanpaina : orain da !



Euskal Herriko Laborantza Ganbarak (EHLG) bere urteko emaitza kanpaina abiatu du berriki. Karia hortara, trantsizioen gaia jorratzen segitzen du beti, aurten, agro oihangintza lan saila aitzinera emanez.

EHLGren lehen misioa trantsizioen sustatzea da, laborantza modelo herriko, iraunkor eta solidarioa garatzeko Euskal Herrian. Laborantza herrikoia oinarriak besterik ez dira. EHLGk laborariak ildo horretatik laguntzen ditu azken 19 urteetan. Eta, sortu denetik (2005ean), hainbat lan ardatz ideki ditu, hauen artean agro oihangintza-arena, duela 10 urte hain zuzen.

➤ Agro oihangintza : zertaz ari gara ?

Agro oihangintzak, zuhaitz edota hesiak alor edota hazkuntzari elkar-arten dituen praktika agroekologikoa da. Helburua da arbolek dituzten onurak erabiltzea laborantza ekoizpenean.

Hala da, arbolak onura frango ditu ! Pentze eta alor batean, haizea mozten du, itzala eta freskotasuna ekartzen kabaleri, mikroklima bat sortzen ere bai eta lurzoruen eman-kortasun hobetzen du.

Etxaldearen heinean, arbolak lur higadura mugatzen du, egurra eta fruituak emaitzen, pentze eta alorren zedarritzeko baliatzen ahal da, baita egurra inaurki gisa. Kabalen bazkatzeko preziazgarria da belarra

eskas delarik pentzeetan eta, oro har, kabalen eta gizakiaren ongizatean parte hartzen du.

Lurraldearen heinean, bioiztasun iturri da, uraren kalitatea segurtatzen du eta ura erregulatzen, paisaia hobetzen ere bai. Gainera, hesi eta zuhaitz isolatuek lotura egiten dute xara eta oihanekin, sare aberatsa sortuz. Eta orokorki ? Zuhaitzak karbonoa biltzen du.

Agro oihangintza sistema laborantza ekoizpen mota anitzeri elkar-arten ahal da eta zuhaitz espezie frango nahastan ahal dira, muga-gabeko konbinazioak eskainiz.

Zuhaitzak isolatuak izan daitezke pentze batean, lerroz lerro, taldean edo pentzearen mugetan (hesi, arbol lerrokadura, arbol isolatuak). Fruitu baratze pentzeetan ere aurki ditzazkegu (sagardietan, etab).

Euskal Herrian, ezaugarri ezberdineko hirurogei tokiko espezie baino gehiago kondatzen dira : lizarra, haritza, haltza, basagerezia, pagoa, urkia, gaztainondoa, bur-runtzia, elorria, adarduna, intsusa, sagarrondoa, gereziondoa, aranondoa... Landaketek lurzoru baxoaren jiteari eta lur zatien orientazioari egokitzeko ahal emaitzen dute.

Agro oihangintzak laborantza herrikoia hainbat proiektuoen bat egiten du, hala nola : etxaldean eta laborarien autonomiarekin, naturarekin lan egitearekin eta produktuen kalitatearekin.

Lurralde mailan, sistema honek atarabide interesgarriak ekartzen ditu klima, energia, ingurumena, elikadura, gizarte erronka eta trantsizio beharrei begira.

➤ Euskal Herriko Laborantza Ganbarak ingurumena landatzen

Agro oihangintzak interes anitz dituela konbentziturik, Euskal Herriko Laborantza Ganbarak lan sail hau 2014an abiatu zuen.

Denbora osoz ari den animatzaile batek laborarien proiektuak jarraitzen ditu etxaldeetan, landatze proiektuak plantan emaitzen lagunduz, etxaldekako zuhaitz eta hesiak iraunkorki kudeatzen lagunduz, formakuntzak antolatuz baita hainbat ekitaldi ere.

Jarraitzen dituen proiektuak desberdinak dira, laborarien beharren

TRANSITIONS : c'est maintenant

La mission première de Euskal Herriko Laborantza Ganbara est d'encourager les transitions vers un modèle agricole paysan, durable et solidaire au Pays Basque. Il s'agit des fondements même de l'agriculture paysanne. EHLG œuvre depuis 19 ans pour accompagner les paysannes et paysans en ce sens. Parmi les nombreux chantiers engagés depuis sa création en 2005, il y a l'accompagnement des projets en agroforesterie, lancé il y a tout juste 10 ans. C'est la thématique que nous avons souhaité mettre en avant cette année et qui sera déclinée durant toute la campagne.

Les dons versés à EHLG sont affectés à ses activités associatives utiles à l'intérêt de notre territoire, comme par exemple l'Agroforesterie.

Pour que les projets de plantation continuent à fleurir sur les fermes du Pays Basque, vous pouvez agir en faveur d'une agriculture paysanne et solidaire, en soutenant par un don les actions d'EHLG.

Vous êtes un particulier ? Une entreprise ? Vous pouvez soutenir nos actions par un don :

- par chèque bancaire à nous renvoyer avec le bon de soutien du verso
- par virement sur www.ehlgbai.org

Milesker !

arabera eta etxaldeko ekoizpenen arabera. Izan hazkuntza (ardi, behi, hegazti, xerri, etab.), baratze-zaintza, mahastizaintza, arbola-zaintza... proiektu baxotxa bakarra da.

EHLG-k sentsibilizatzeko eta pedagogia lana segurtatzen du ikastetxeekin, gelan baita ere landatze xantier kolektiboak antolatuz.

Beste hainbat proiektu jarraitzen ditu. Hauen artean, Gaztaina elkar-arteandako gaztainondo landaketa lanak laguntzen ditu, eskura ezarriak diren herri lur sailetan. Aurtengo urtarrilean adibidez, 113 gaztainondo landatuak izan dira Heleta herriko lurretan, Hazparneko Armand David lizeoko ikasleen laguntzarekin.



Proiektuaren sortzea, landaketen jarraitzea, formakuntzak, EHLGk Iparraldeko laborarien agro oihangintza proiektuak hurbiletik segitzen ditu.

➤ Zertarako zuen emaitzek laguntzen gaituzte ?

EHLGri emanak zaizkion emaitzek gure lurraldearen intereserako beharrezkoak diren elkarre-jarduerak diruztatzen dituzte, adibidez agro oihangintza.

Landatze proiektuek Euskal Herriko etxaldeetan loratzen segitzeko, herritarrek laborantza herrikoia eta solidarioa sustengatzen ahal duzue, EHLGren ekintzak emaitza baten bidez lagunduz.

Partikularra izan ala enpresa, EHLGren laguntzea, laborantza herrikoia laguntzea da, trantsizioan parte hartzea da.

EHLGri zure atxikimendua erakutsi nahi baduzu, 4. orriko sostengu bonoa erabil dezakezu edo emaitza zuzena egin www.ehlgbai.org webgunetik.

2014-2024ean GAUZATUAK

- Nazioarteko kolokio 1 (zuhaitz lepatuetaz)
- Agro oihangintza praktiken 2 lehiaketa
- 21 formakuntza
- 33 km hesi landatuak
- 50 laborari lagunduak landatze proiektuetan
- 600 m hesi landatuak bataz-beste proiektuak, 60 arbol espezie baino gehiagorekin
- 35 000 zuhaitz landatuak
- Partaide anitzeko 2 proiektu et landatzeak edozein etxalde motetan !

AGENDA INFOS AGENDA INFORMAZIOAK

L'UNIVERSITÉ PAYSANNE - LURRAMA 2024

JEUDI 7 NOVEMBRE, ESTIA Bidart
- 20h30 : L'évolution institutionnelle de la Corse et du Pays Basque, où en est-on?

Intervenants : Peio Dufau, député de la 6ème circonscription des Pyrénées Atlantiques ; Jean René Etchegaray, président de la CAPB ; Dominique Livrelli, président de l'ODARC (Office de Développement Agricole et Rural de Corse) ; Jean-Félix Acquaviva, élu collectivité territoriale Corse

VENDREDI 8 NOVEMBRE, halle d'Iraty
- 15h : Qu'est-ce que l'agriculture paysanne ?

Intervenants : Francis Poineau EHLG ; GAEC Abehetia, Musculdy ; GAEC Ihagay, Aussurucq

- 17h : De la fourche à la fourchette... Non ! L'inverse !!

Conférence gesticulée de l'agronome Mathieu Dalmais

SAMEDI 9 NOVEMBRE, halle d'Iraty
- 11h : Bien manger pour être en bonne santé

Intervenants : Philippe Pointereau, agronome, co-fondateur de Solagro ; Philippe Berthelemy, gastro-entérologue ; Arnaud Sperat Czar, Président de la Fondation du lait cru

- 11h : La sécurité sociale de l'alimentation

Intervenants : Association Elikartasuna ; Stéphanie Boubé, membre du collectif Caisse alimentaire commune de Montpellier ; Quentin Guillon, journaliste

- 15h : Quelles solutions pour relocaliser la production ?

Intervenants : Dominique Livrelli, président de l'ODARC ; Herriko ogia, filière blé du Pays Basque ; Iparlab, plateforme d'approvisionnement en produits fermiers pour la restauration.

- 15h : Mes courses alimentaires locales
Intervenants : APFPB (association des produits fermiers du Pays Basque)

- 17h : L'alimentation, une histoire politique qui se répète tous les jours !
Conférence de l'invitée d'honneur Karine Jacquemart, directrice de Foodwatch

DIMANCHE 10 NOVEMBRE, halle d'Iraty
- 11h : L'urgence de l'alternative, documentaire

Documentaire de Laurence Fleury, suivi d'un débat avec la réalisatrice et Peio Iralour.

LURRAMA 2024 : SOYEZ BÉNÉVOLES ! LAGUNTZAILE IZAN ZAITEZ !

Lurrama a besoin de vous pour que l'édition 2024 soit une belle réussite. Soyez bénévoles, inscrivez-vous sur www.lurrama.org

Lurramak zure beharra du artengo edizioa ederki kausitzeko. Laguntzaile izan zaitez, izena emazu www.lurrama.org gunearen bitartez. Milesker !

DÉCOUVERTE DE LA LANGUE BASQUE POUR LES BÉNÉVOLES DE LURRAMA



Un atelier ludique et pratique spécial fêtes est proposé aux bénévoles pour apprendre à servir à boire et à manger en euskara en 4 étapes. Topa !

Animé par PLAZARA, vendredi 8 (18h-19h) et samedi 9 novembre (11h-12h). Sur inscription.

Besta euskaraz deskubrimenduak laguntzailentzat Lurraman, PLAZARA elkartearekin
Laguntzaile erdaldunendako tailer ludikoa, gure hizkuntzan murgiltzen hasteko

eta besta munduko hitz eta erranaldiak ikasteko. Motiba zure lagunak parte hartzeko, eman izena !
Bi hitzordu : ostirala 18.00-19.00 eta larunbata 11.00-12.00

LURRAMAN ERE, EUSKARAZ !

Proiektua abiatu ginuenetik, euskara Lurrama gertakariaren erdigunean kokatzea ezinbestekoa iruditu zaigu. Komunikazioa, funtzionamendua, bozgoragailuetako hitz hartzeak, laguntzaileen arteko harremanak... eremu desberdinetan euskarari toki bat ematea gure esku da. Merkatuko laborari gisa, Lurramako figura inportanteak zirezte. Hurbiltzen zaizkizuen erosleei euskarazko harrera bat egitea, hurbileko desmarxta bat izaitiaz gain, gure etxe ekoizpenak eta lana balio azkarrez bezitza da : kalitatea, goxotasuna, aniztasuna, tokikotasuna...

Animatu nahi zaituztegu beraz denekin euskara partekatzea, hiri-eremu erdaldunak eta publiko desberdineri lotzen ahal zaizkien aurreiritzi guzien gainetik.

INDICE DE FERMAGE 2024

L'indice de fermage, qui sert à réévaluer le montant du fermage (c'est à dire le loyer des terres et des bâtiments agricoles) a été fixé. Il s'établit à 122,55 (cf. arrêté du 17 juillet 2024 publié au « Journal officiel » du 30 juillet). Il est en augmentation de 5,23% par rapport à l'année passée.

GEREZIONDOAK MANATU

Itsasuko Xapata elkarteak tokiko gereziondo barietateak erostea proposatzen du : gereziondoa 27 €/tan. Landare kopuruaren arabera prezioa egokituko da.

6 mota proposatuak dira : Peloa, Xapata, Beltxa, Garroa, Xuria eta Markista.

Zuen eskaerak egiteko mementoa da :
- mailez : contact@cerise-itxassou.com
erranez zonbat arbol eta zoin barie-

tate nahi duzuen. Banaketa abenduan egingen da.

- edo gure web gunean konektatua eta «Boutique» atalean sartuz : www.cerise-itxassou.com

LES FORMATIONS À VENIR

- **Jeudis 5 et 12 décembre, 9h30 - 17h30, Ainhice-Mongelos**
Certiphyto primo-demandeur



Formation sur deux journées pour obtenir votre Certiphyto et acquérir ou consolider vos connaissances sur l'utilisation des produits phytopharmaceutiques en matière de réglementation, impacts sur l'environnement et la santé et prendre connaissance des méthodes alternatives.

- **Mardi 10 décembre 2024 et jeudi 13 janvier 2025**

La conduite d'un troupeau de brebis laitières

Deux journées pour reprendre les fondamentaux de conduite de l'élevage ovin lait, approfondir les connaissances techniques et partager les problématiques de chacun : préparation de la mise bas, gestion du début de lactation, préparation de la reproduction, gestion de l'alimentation, etc.

Accessible et pratique, la formation a pour objectif de répondre aux demandes concrètes des participants au cours de l'année et ainsi leur permettre de gagner en assurance et en autonomie dans la conduite de leurs troupeaux.

Inscription aux formations : 05 59 37 18 82

BON DE SOUTIEN / SUSTENGU BONOIA

Nom / Deitura :

Prénom / Izena :

N° / Zka Adresse complète / Helbidea zehatza :

CP / PK - Commune / Herria :

Tel. E-Mail :

Je fais un don de €/eusko emaiten ditut
par chèque à l'ordre de Euskal Herriko Laborantza Ganbara / txekez.
à renvoyer à : **Zuentzat - 64220 Ainiza Monjolose - helbiderat igorriz**

Les informations portées sur ce formulaire nous serviront à vous adresser votre reçu fiscal. Vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser à Euskal Herriko Laborantza Ganbara.

Je souhaite que l'on me contacte pour mettre en place un virement bancaire.
Nahi nuke harremanetan jar gaitezen banku biramendu baten bideratzeko.

J'accepte de recevoir la newsletter d'EHLG.
EHLG-ren berripapera eskuratu nahi dut.

www.ehlgbai.org



IZAR LOREA

Directrice 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 - ISSN 2116-5815 - Impression : Mendiboure-Arizmendi - Cambo-les-Bains