



izor LOREA



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



Kolektiboaren indarra laborantza herrikoia bidetik

Sortu denetik, Euskal Herriko Laborantza Ganbarak laborariak aktiboki laguntzen ditu praktika iraunkor eta berritzaileak plantan emaiten.

Ekintza horien artean bada lurraldeko laborari sail eta talde kolektiboaren laguntzea, tokiko ekoizpenen baloratzeko eta laborantza atxikitzeko helburuarekin. EHLG funtsezko eragilea da ekoizpen baten inguruan proiektu komun bat eraiki nahi duten laborarientzat, beren irabazien indartzeko eta etxaldeak iraunarazteko.

Bi langilek laborari talde horiek jarraitzen dituzte urtean zehar. Zehazki, EHLG-k laborariak laguntzen ditu hobeki antolatzen, heien artean trukatzeko eta heien praktikak hobetzen. Animatzaileek taldeak animatzen dituzte, partaideak eta finantzamenduak bilatzen, merkataritza estrategiak plantan emaitako laguntzen, merkatu ikerketak egiten, komunikazio tresnak sortzeko laguntzen dituzte, etab.

Erronka nagusi bat da laborarieri beren lanetik duintasunez bizitzeko ahala emaita, eredu ekonomiko bideragarri eta autonomoak garatuz. EHLG-k urrats kolektiboak, etxe-ekoizpenak eta zirkuitu laburrak sustatzen ditu, gardentasun handiagoa eta balioa zuzenki banatzeko ahala emaiten baitute. Usu mugatuak diren merkatuak dira, bigarren mailakoak gaur egungo merkatuan lekurik ez zutelako, bainan leheneko landare edo kabale arrazeri balioa emaitako ahala emaiten dutenak.

EHLG-k hamabost proiektu kolektibo baino gehiago jarraitzen ditu. Lehenetarikoa bat Nousteko Ekili izan zen, 2008an sortu zena artoaren monolaborantzari aterabide bat emaitako. Gaur egun, ondoko departamenduetaraino hedatzen den kooperatiba da. Lege eta administrazio lanetan lagundua da beti.

Berriki, laborariak, garagardogileak, tokiko malta egileak biltzen dituen garagar / garagardogilean saila sortu da. Kasu honetan, laguntza teknikoak eta tokiko barietateen ikerketaz arduratzen da EHLGko teknikaria.

Bestalde, Kriaxera ahatearen inguruko laguntza begi bistakoa izan da. Saila, desagertzeko arriskuan zen ahate arraza babesteko sortu da. Gaur egun, elkartearen barnean errabiatu andana batek eraman lanak Kriaxera ahatekia iraunkorki ekoizteko posibilitatea eman du.

Sail kolektibo horiek osatzen dituzten laborariak helburu bakarra dute : beren lanbidetik duintasunez bizitzeko nahikaria, laborantza herrikoia ildoak jarraituz.



Les AOP : une valeur sûre à préserver

La 20^e édition de Lurrarna va se dérouler du 7 au 9 novembre prochain à la halle d'Iraty à Biarritz, sous le thème de « Paysan.nes de demain !! » avec des jeunes paysan.nes comme parrain et marraine pour consolider un avenir à l'agriculture paysanne. La région invitée va réunir le Pays Basque nord et sud pour accueillir un plus large public et faire rencontrer des paysan.nes de l'ensemble du Pays Basque.

Les Appellations d'origine protégée (AOP), signe officiel public de qualité, y seront mises à l'honneur sur le marché paysan où les producteurs seront regroupés par province géographique. Selon une dernière étude réalisée auprès des consommateurs, les AOP ne sont pas le signe officiel le plus connu mais bien celui dans lequel ils ont le plus confiance. Ils sont aussi demandeurs de plus d'informations pour savoir où et par qui les produits sous appellation sont produits (paysan.nes, producteurs fermiers, ateliers de transformations, laiteries, etc.) et dans quelles conditions les animaux sont élevés. Autant d'éléments qui sont à prendre en compte quand on envisage une modification du cahier des charges d'une AOP, comme par exemple celle de l'Ossau-Iraty. C'est bien pourquoi la commission permanente de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité, chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires telles que les AOP, AOC, IGP) a rejeté le dossier présenté par Denentzat et refusé de nommer une commission d'enquête pour l'étudier, car il n'est pas question de fragiliser le concept même de l'AOP.

Si l'évolution des conditions climatiques doit nous faire réfléchir à comment nous adapter, ce n'est pas en dénaturant les principes du lien au terroir qu'il faut s'y prendre mais, au contraire, en apportant toutes les garanties de la promesse faite au consommateur de son lien avec son lieu d'origine. Plus que jamais nous devons valoriser l'ensemble des productions végétales de notre zone AOP, que ce soit les céréales ou les fourrages, pour répondre aux besoins des élevages. Cela passe par l'implication d'autres paysan.nes et la responsabilité des organismes de développement (EHLG y prend sa part) à encourager de telles pratiques. Notre zone AOP Ossau Iraty peut largement répondre aux besoins, encore faut-il s'en donner les moyens collectivement.

Il est par ailleurs indispensable de viser une meilleure qualité du produit sous appellation pour se distinguer des produits standards, et de créer de la valeur ajoutée qui doit être partagée entre tous les acteurs de la filière. Il ne s'agit pas de produire plus de lait mais d'obtenir une meilleure qualité fromagère. Aussi, est-il nécessaire d'acter une nette différenciation du prix du lait AOP pour récompenser les efforts des producteurs.

Comme elle sait le faire face aux prédateurs de l'élevage, l'unité paysanne doit se manifester pour se faire respecter et que son travail soit correctement rémunéré par des produits AOP dignes de ce nom.

Francis Poineau,

Membre du bureau de EHLG, représentant de l'Ossau-Iraty
au Comité National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL)

Agnès Sallaberry,

laboraria, EHLGren bulegoko kidea



Les filières collectives paysannes, créatrices de valeur ajoutée sur les fermes du territoire

Euskal Herriko Laborantza Ganbarak tokiko hamabost bat proiektu kolektibo egituratzen laguntzen ditu gaur egun. Manera desberdinez jarraitzen ahal ditu : talde animazioa segurtatuz, finantzamenduak xerkatzen lagunduz, laguntza juridiko, administratibo et teknikoa ekarriz, merkaturatzea eta komunikazioa plantan emateko urratsetan laguntza ekarriz.

Desmarta kolektibo horiek helburu amankomunak dituzte : balio erantsiaren sortzaile diren tokiko ekoizpen eta kabala arrazen baloratzea, ekonomia eta kontsumoa bertokiratzea, laborarien irabazia hobetzea. Iparraldeko laborarien borondate eta dinamika kolektiboa erakusten dute, laborantza herrikoia baloreetan oinarritua. Hona horien potretak !

Euskal Herriko Laborantza Ganbara accompagne une quinzaine de démarches collectives locales qui ont souhaité être aidées à se structurer. Leurs dénominateurs communs : le souhait de valoriser des produits et races locales, créateurs de valeur ajoutée au Pays Basque, de relocaliser l'économie et la consommation alimentaire, d'améliorer le revenu de leurs paysan.nes.

Depuis 2005, cet accompagnement a activement contribué au développement de nouvelles filières. Ces collectifs illustrent la volonté et la dynamique collective paysanne au Pays Basque fondée sur les valeurs de l'agriculture paysanne. Chacun d'entre eux évolue à leur rythme, avec la perspective d'améliorer leur organisation, la qualité de leur production, la commercialisation, la communication... Voici leurs portraits.



Kriaxera ahate arraza kontserbatzeko hazkuntza berezi bat sortu dute laborariak, Arüen. 300 bat ahate haziak dira

Le canard Kriaxera

Le Kriaxera est un canard de race locale et rustique. D'une souche à croissance lente et utilisée pour produire des mulards à gaver ou à rôtir, il se différencie par un élevage plus long sur des parcours herbeux. Le canard Kriaxera, aujourd'hui reconnu officiellement comme race à part entière, a bien failli disparaître face à l'expansion des races industrielles, mais la persévérance de certains producteurs a payé.

Accompagné conjointement par EHLG et le Conservatoire des races d'Aquitaine, l'association de conservation et de développement du canard Kriaxera a pour principal objectif d'assurer la conservation de l'espèce.

Un programme de reproduction a été mis en place dans un réseau de fermes volontaires. Les canards reproducteurs ont été dispatchés sur plusieurs lieux pour garantir la

survie de la race. Plus récemment, les producteurs ont mobilisé leurs efforts afin de mettre sur pied un élevage conservatoire qui permettra de maintenir à flot la filière, si jamais un nouvel épisode de grippe aviaire se présente. Le bâtiment, situé à Aroue, abrite aujourd'hui 300 canes et canards Kriaxera purs.

Le collectif d'éleveur souhaite à terme créer une véritable filière de qualité dans le but de protéger le mode d'élevage propre lié à cette race avec un cahier des charges spécifique, garantissant des conditions de production et de transformation de qualité.

Erle beltza, l'abeille noire du Pays Basque

Le Conservatoire de l'abeille noire du Pays Basque, créé en 2012, compte plus de 90 adhérents dont 7 professionnels. L'association œuvre pour la

sauvegarde et le développement de l'abeille noire au Pays Basque.

Son premier objectif est de diffuser la race d'abeille noire sur l'ensemble du territoire pour lutter contre la pollution génétique causée par les abeilles hybrides importées. Pour cela, l'association propose à ses adhérents de se fournir en abeilles noires. Les reines sont issues du travail d'amélioration génétique mené par Erbel¹ garantissant ainsi la pureté de l'essaim.

Accompagné par EHLG pour développer la filière, le conservatoire a multiplié ses champs d'actions. Il propose des cellules royales et des essaims d'abeilles noires à ses adhérents ainsi que du matériel à la location. En 2024, 79 essaims ont été diffusés sur le territoire et près de 150 cellules royales ont été produites. Ces chiffres sont en baisse par rapport à l'année précédente, dû à la pression exceptionnellement importante du frelon asiatique et des conditions météorologiques qui ont nettement ralenti la production et la bonne fécondation des reines vierges.

L'association propose différentes formules de formation avec un rucher-école pour s'initier à l'apiculture et des

formations techniques ponctuelles sur des sujets tels que la lutte contre le varroa, la production d'essaims, etc.

Côté communication grand public, l'association dispose d'un site internet, est active sur les réseaux sociaux, anime des chroniques pour les radios locales et intervient dans les écoles du territoire. Afin de vulgariser son travail et l'ouvrir au plus grand nombre, elle participe au concours de miel de Lurrama et organise au printemps la journée de l'abeille noire.

L'orge brassicole du Pays Basque

Euskal Herriko Laborantza Ganbara accompagne depuis plusieurs années un groupe de paysan.nes et de brasseurs locaux pour constituer une filière locale d'orge brassicole-bières artisanales locales. Objectif : augmenter la valeur ajoutée sur les fermes dans une logique de relocalisation de l'économie et de la consommation.



“ Laborariak tokiko kabala arraza eta landare aniztasuna begiratu nahi dituzte.



Aurtengo Erle Beltzaren Egunak jende andana bat bildu zuen Itsasun.



Saileko eragileak Donamartiriko maltategi berriaren aitzinean, Iparraldeko bakarra.

EHLG apporte un appui technique au niveau de la production d'orge. Des essais variétaux ont été conduits, sur des parcelles de paysans volontaires, et comparés pour sélectionner des variétés adaptées au territoire. Un travail particulier a été entrepris sur la qualité du grain, depuis la moisson jusqu'au maltage.

L'orge récolté - 10 tonnes en conventionnel en 2024 - a été stocké chez des paysans avant d'être malté.

Fin 2024, la filière est quasiment constituée, les règles de production établies et 17 hectares d'orge supplémentaires ont été moissonnés. Le cahier des charges, qui engage les 3 mailloins de la filière (paysans, malteur, brasseurs) vient clarifier le zonage, le mode de production et de répartition des surfaces entre agriculteurs, le partage de la valeur ajoutée au sein de la filière, la proportion minimale de malt local à respecter dans les bières, etc.

Les 6 brasseurs de la filière ont fabriqué de la bière avec le malt d'orge local de 2021 et 2022. Les retours après dégustation sont très encourageants.

Cette année la toute jeune filière poursuit sa structuration et recherche de nouveaux producteurs. Si vous souhaitez diversifier vos cultures, rapprochez vous d'EHLG.

La pomme du Pays Basque

Ces 2 dernières années, les producteurs de pommes à cidre du Syndicat des cidres du Pays Basque Nord - Iparraldeko sagarnoak n'ont pas chômé. Après avoir créé leur association afin de mener les discussions pour intégrer l'AOP « Euskal sagardoa/sidra del País Vasco, cidre du Pays Basque/Euskal sagarnoak », un travail important entre les producteurs du Pays Basque Nord et Sud a donné lieu à la réécriture du dossier de demande d'AOP. Ce travail a mené au dépôt d'un projet auprès de l'INAO fin d'été 2024 pour une AOP transfrontalière « Euskal sagardoa/sidra del País Vasco, cidre du Pays Basque /Euskal sagarnoak ».

Mais les producteurs normands ont fait part de leur opposition à ce projet, ce qui a donné lieu à la réécriture du document et une évolution du cahier des charges. Le dossier est aujourd'hui à Bruxelles en attente d'une réponse.

Dans le cadre de l'adhésion des producteurs de pommes pour la future AOP Euskal sagardoa, des visites de vergers ont eu lieu cet été afin de dynamiser la filière et d'accompagner les producteurs de pommes bien souvent amateurs. Aujourd'hui, il souhaite systématiser et professionnaliser l'aide technique pour avoir une connaissance précise de ce qui existe déjà, caractériser les variétés de pommes pour augmenter la production et faire croître la filière (lire aussi Izar Lorea n°131).

Gaztaina, la châtaigne du Pays Basque

EHLG aide depuis 8 ans l'association Gaztaina à structurer la filière châtaigne sur l'ensemble du territoire. 36 adhérents² font avancer le projet de manière très concrète afin d'insérer la castanéiculture dans les systèmes en agriculture paysanne.

La structure souhaite impulser une dynamique économique créatrice de valeur ajoutée grâce à une production de qualité et encourage la création de micro-outils de transformation collectifs à échelle communale (par exemple la Cuma Elgarrekin de Mendionde).

En 2024, l'association a travaillé sur le phénotype des arbres et variétés localement présentes et intéressantes pour les producteurs. 32 arbres souches ont été identifiés et décrits. Des échantillons ont été prélevés pour des analyses génétiques. Ces résultats permettront de connaître les espèces dominantes et de vérifier s'il existe des variétés pures sur le territoire.

En complément, une étude approfondie des fruits via des analyses organoleptiques a permis de mettre en place un protocole qui vise à choisir sur quelles variétés les castanéiculteurs veulent se diriger.

Côté terrain, les choses ont aussi bien avancé. L'association a mis en place pas moins de 3 vergers conservatoires et à greffons sur des parcelles communales mises à disposition par les communes de Bidarray, Hélette et Hasparren afin de pouvoir fournir des greffons à ses adhérents. Des personnes référentes s'assurent du bon entretien des parcelles. Deux autres vergers ont été plantés dans le courant de l'hiver 2025 à Macaye et Mendionde.

Attachée à la transmission des savoir-faire sur les méthodes de production de la châtaigne, l'association a proposé 2 formations en 2024 sur la conduite de châtaigneraie et sa gestion sanitaire.

La structure vient de se doter d'un site Internet et souhaite cette année avancer sur un nouveau projet de mise en place d'une filière en frais.



Joan den otsailean, 20 gaztainondo landatuak izan dira Baigura mendian, Lekorneko ikastola eta eskolako haurren laguntzarekin.

Et aussi ...

Les 25 éleveurs de vaches Pirenaïka regroupés au sein de l'association Iparraldeko Behi Pirenaïka poursuivent leur travail afin de développer la race en Iparralde. 18 d'entre eux sont engagés pour la création d'une filière qualité, dans une logique de production autonome avec une race bovine rustique qui valorise les espaces naturels. La commercialisation de cette viande se fait via la toute nouvelle marque Harpea.

Les filières animales autour de la chèvre des Pyrénées, de la Sasi Ardi et de la Betizu poursuivent leurs structuration et développement avec l'aide d'EHLG.

Le saloir de Sauguis, Etxe Gazna, outil collectif d'affinage de fromages fermiers de brebis s'est agrandi et a créé une structure de vente collective de fromages, répondant ainsi à un réel besoin en Soule. EHLG poursuit son accompagnement notamment sur les aspects juridiques.

Enfin les filières pain et viande Herriko sont aujourd'hui bien implantées et reconnues sur le territoire.

Herriko Ogia recherche d'ailleurs des paysan.nes intéressé.es pour intégrer la filière et produire du blé panifiable. EHLG poursuit son accompagnement technique en suivant les cultures de blé et le stockage des récoltes. Elle suit aussi les acteurs de la filière Herriko Haragia dans la gestion, la traçabilité et la communication de la filière.

“ Urrats kolektiboek Iparraldeko ekonomia dinamikan parte hartzen dute eta enpleguak sortzen dituzte.



Ils sont autonomes !

Des collectifs accompagnés durant plusieurs années par Euskal Herriko Laborantza Ganbara sont aujourd'hui totalement autonomes. Ils ont permis de créer des emplois localement.

C'est le cas du collectif Xixtroak qui regroupe une vingtaine de fermes du secteur d'Hasparren et des alentours. Les paysan.nes proposent des livraisons de leurs productions fermières à domicile et sur 20 points de collectes, au Labourd. Avec l'aide d'EHLG, le collectif créé en 2014 s'est structuré, a mis en place un site de vente en ligne et embauche aujourd'hui un salarié.

En Amikuze, la coopérative Noustek Ekilili est aussi un bel exemple de progression vers plus d'autonomie sur les fermes. Créée fin 2009, elle regroupe 17 fermes qui produisent et commercialisent collectivement de l'huile alimentaire de tournesol et de colza, à partir des 55 hectares qu'elles cultivent. L'intérêt pour ses adhérents est double : renforcer l'autonomie protéique de leurs exploitations (apports en protéines pour les troupeaux) et diversifier leurs revenus. La coopérative a salarié une personne qui prospecte des clients, notamment en restauration collective.

De son côté, l'association Xapata a acquis suffisamment d'autonomie pour pouvoir embaucher un salarié, après une dizaine d'années d'accompagnement. La structure a déposé une demande de reconnaissance en AOP de la cerise d'Ixassou auprès de l'INAO. Une commission d'enquête est en cours.

Plus d'informations et contacts : ehlgbai.org/projets-collectifs/

¹ Erbel : fédération des éleveurs de l'abeille noire

² 26 personnes (paysan.nes, transformateurs, propriétaires) et 10 communes

EHLGren talde profesionalen berrikuntzak !



Délia et Lore œuvrent pour que Lurrama se prépare sereinement.

Lore Tafnerberry-k Euskal Herriko Laborantza Ganbararen lan taldea integratu du uda hastapenean, Estelle Gogni ordezkatzeko. Lurraman laguntzaile izan ondoren, Lorek profesional gisa parte hartuko du oraindik goiti Ipar Euskal Herriko ospakizun eder honen arrakastan.

Bere bigarren misio nagusia Euskal Herriko sagarnoa sormakaren proiektuko Iparraldeko ekoizleak jarraitzea da, lotura eginez Hego Euskal Herriko egitura eta ekoizleekin. Ongi etorri bero bat luzatzen diogu Loreri eta hitzordua Lurraman emaiten diogu Estelli !

Instalazio-Transmisioa zerbitzuan ere aurpegi berria badugu. Berria bainan ezaguna ! Alabainan, laborantzian plantatu nahi zuten hainbat pertsona lagundu ondoren, Camille Vignerot-k bizi profesional berri baten hautua egin du, EHLGn 8 urtez lan egin ondoren. EHLGn jadanik lan egiten duen Marina Deysinek ordezkatzen du. Hazkuntza sailean arizan eta, bere gaitasunak proiektu eramaila berrien esku ezarriko ditu, Gisèle Dufau eta Véronique Gelakekin batean.



De gauche à droite : Véronique, Marina, Camille et Gisèle du pôle Installation-Transmission d'EHLG et Nadia Benesteanu du service juridique.

Cycle cédants : les dernières rencontres de l'année



> Jeudi 25 septembre

10.30 - 16.00, Ainiza Monjolose
Dispositifs fiscaux et coût d'une transmission

Session animée par la juriste d'EHLG. Objectifs : découvrir les dispositifs fiscaux permettant d'alléger le coût de la transmission d'un bien, que le repreneur soit de la famille ou pas. Comprendre les intérêts et obligations, ainsi que les démarches et le calendrier afférent. Savoir les appliquer à sa ferme et en évaluer les bénéfices.

> Jeudi 9 et lundi 13 octobre

9.30 - 17.30, Ainiza Monjolose
Construire son projet de transmission

Pour entrer un peu plus sur les aspects humains, EHLG proposera deux jours de travail centrés sur la réflexion et la construction globale du projet de transmission en présence du sociologue Dominique Lataste. La première permettra aux participants de commencer à faire le point sur leurs propres parcours et attentes vis-à-vis du projet de transmission et pour la suite. La 2ème journée peut être réalisée avec son futur repreneur et les échanges porteront sur la relation cédant - repreneur et les conditions permettant de faciliter la mise en relation et la convergence des projets.

Inscription : 05 59 37 18 82

MAEC : validez vos engagements



La programmation PAC de 2023-2027 a introduit l'obligation de formation aux bénéficiaires de Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC). Les paysan.nes ayant souscrits une ou plusieurs MAEC doivent participer à une formation au cours des 2 premières années de l'engagement.

Euskal Herriko Laborantza Ganbara vous propose régulièrement des formations Vivea (formations MAEC NA 23-27) qui vous permettent de valider vos engagements. Voici celles programmées pour les prochaines semaines.

> Mercredi 10 septembre 9.30 - 17.30 et vendredi 10 octobre 9.30 - 13.00, Ainiza Monjolose

Multiplication de micro-organisme à la ferme : gestion des effluents, autonomie et alternatives aux intrants

Nous vous proposons un jour et demi de formation technique afin d'apprendre à multiplier et utiliser les microorganismes de la ferme pour ainsi améliorer l'environnement et l'ambiance des bâtiments d'élevage et la qualité des fumiers et lisiers. Programme : les microorganismes (origine, utilisation), leur multiplication, les LIFOER (Litière Fôrestière FERmentée). Mise en pratique dans le fumier, le lisier, l'étable.

Contact : Txomin Elosee

> Mardi 23 septembre

9.30 - 17.30, Senpere
La gestion des prairies

Cette journée permettra de partager des retours d'expériences de développement de pratiques favorables à la biodiversité : systèmes herbagers... et à la protection de la ressource en eau.

Programme :
- définition et rôles écologiques des prairies
- réglementations environnementales et lien avec l'adaptation au climat, cahier des charges des MAEC
- connaître les effets des pratiques agricoles sur la végétation : les différents modes de pâturage, fertilisation et chaulage, entretien avec aérateurs et regarnissage... Quels besoins, quoi, comment, quand ?
- gérer le salissement pour faire durer ses prairies

Matinée en salle puis sortie terrain, sur une ferme. Contacts : Manue Bonus ou Emilie Chomard

> Mardi 7 octobre

9.30 - 17.30, Ainiza Monjolose
Mettre en place le pâturage tournant dynamique en brebis laitière

Vous apprendrez à maîtriser la technique innovante du pâturage tournant dynamique favorisant la performance

de l'herbe, l'autonomie alimentaire des élevages et la protection des sols. Vous apprendrez aussi à mesurer l'impact de ces nouvelles pratiques sur le système d'exploitation : réduction des intrants, amélioration du sol, autonomie alimentaire.

Contact : Manue Bonus

> En octobre ou novembre 2025

Secteur Nive
Gestion des ripisylves

Les ripisylves sont des haies et boisements situés en bord de cours d'eau.

Au programme :

- présentation du site Natura 2000 de la Nive,
- fonctionnement et rôles des ripisylves,
- diagnostiquer leur état
- principes de gestion durable (réglementation, conditions d'intervention, date...)
- entretien des ripisylves dans le cadre des contrats MAEC : outils manuels, méthode, planification

Contact : Amélie Charoy

Validez vos engagements MAEC avec les formations d'EHLG : inscrivez-vous au 05 59 37 18 82



La conférence de presse du 2 juillet, qui s'est déroulée sur la ferme maraîchère d'Antton Billiotte, a dévoilé l'affiche de cette 20^e édition de la sortie de l'imaginaire de la graphiste Sabina Hourcade. Notez bien : Lurrama 7, 8 et 9 novembre !



Bihar ere laborari - Paysan.nes de demain

Bihar ere Laborari lemapean iraganen da aurtun Lurramaren 20. edizioa. Sabina Hourcade grafistak afitxa polit bat sortu du ezohiko edizio honendako. Ezohikoa, 20garren Lurrama Euskal Herriko Laborantza Ganbarak bere 20garren urtebetetzea ospatzen duen urte berean iraganen baita.

Hortarako, laborari belaunaldien berritzea eta laborantza herrikoia eta solidario baten beharra azpimarratuko da saloia denboran, bihar ere laborariak behar ditugulako. Nortzuk izanen dira biharko laborariak ? Ofizioa nola ikasten da ? Zerk ditu bermatzen lurraldeko laborantza eta kalitatezko ekoizpenak ? Zoin dira gaur eta biharko erronkak Euskal Herrian, elikadurari begira ? Eta laborarien ongi-hizaitza, aipatzen dugu ? Hainbat funtsezko galdera, hitzaldietan jorratuko direnak.

Gai nagusi honen lekuko, Elena Aguerre Bidarraitarra eta Iñaki Intxausti Zerain-darra aurtengo gazama eta gazaitak izanen dira. Elena Baigorri plantatua da 2022az geroztik eta jateko sagar biologikoak ekoizten ditu. Elena ez da laborari alaba. Bere proiektua xutik emateko luraren atxemaitea ez bada errex izan, gaur egun zentzu anitz emaiten dion ofizioan aritzeko plazerra du. Badu 10 urte Iñaki laborari dela. Etxaldea Jokin bere anaiarekin kudeatzen du, laborantza ekologikoan, Gipuzkoa barnekaldean. Fruitu eta barazkiak ekoizten dituzte nagusiki eta behi tropa bat ere badute.

Eta nola ez, 20. edizio hau behar bezala ospatzeko, gure lurraldea argitara emaita erabaki dugu : Euskal Herria, bere 7 probintzien aberastasun eta aniztasunekin ! Adi egon, ondoko zenbakian Lurramaren programa zehatza partekatuko baidautzugu !