



IZAR LOREA

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

SORIONEKU mendian...

EDITO



Ados gira, titulu errexa da eta arauz barkatuko dautazue. Bainan tentazioa handiegia zen. Denen eskuko diren arkeologia erreferentziak guti dira eta. Mendia (Irulegiko eskua 893 metroko kasko batean atxamana izan da) eta zoriona lotzea aski egokia iduritzen zait. Gai hori anitz aipatzen dugu azken denboretan, mendia Lurramaren gai nagusia izan baita berriki.

Onartu behar da gehienek mendia zorionarekin lotzen dugula. Alde batetik aisialdiarentzat erabiltzen dugularik dudarik gabe, eta beste aldetik nola ez milaka urtez laborantzarako eta hobeki erran hazkuntzarako baliatzen dugularik, lanerako bada ere, eta ingurune zaila bada ere, kabalen eta ondorioz hazleen ongizatea ekartzen dauku mendiak. Gure aitzinekoak ez ziren tronpatu, bazakiten mendigunearen erabilpenak haien biziraupena segurtatuko zuela. Mendian ahal bezain luzaz egonez, beherean negu dorpeen beharrei erantzuteko erreserbak metatzen ahal zituzten. Argi dugu mendia ez dela bakarrik hazkuntza lekua izan : meategiak, harrobiak, babeslekuak ikusi ditu bere mazel edo kaskoetan.

Bainan neolitotik gaur arte, bortuetan etengabe iraun duen aktibitatea hazkuntza da. Lehen ezinbestekoa izan bada, orain ere hala da. Laborantza herrikoia ardatzetan dugu bortuaren erabilpena. Aurten bizi dugun egoera dorpeak beste behin erakusten dauku mendia etxalde baten autonomiaren giltza izaten ahal dela, kabalen alhatzeko edota iratzearen biltzeko. Gero, bistan da, mendian ere ura agortzen delarik arazoa ez da arrunt konpontzen, bainan anartean lagungarri dugu biziki.

Urtarrilaren 21ean iraganen den EHLGren 18. urtebetzean ere mendia aipagai izanen dugu, « Oreka Mendian » Life programan egin ikerketaren emaitzak aurkeztuak izanen baitzauzkigu. Paisaien bilakaera azken mende erdian, baita ere larre eta sorok sortzen duten bazkaren neurtzean emaitzak ezagutzen ahalko ditugu. Ipar Euskal Herrian 1400 etxaldek mendi eremua baliatzen dute, bainan gaur egun ez dira erabiltzaile bakarrak eta mendi aisialdien garapenak kalapitak sortzen ditu, nahi ala ez solastatuz konpondu beharko direnak, nahi badugu duela bi mila urte bezala bihar ere denak zorionekoak izan gure mendi maiteetan.

Panpi Olaizola, laboraria eta EHLGko bulegoko kidea

L'urgence alimentaire avant tout



L'épisode de sécheresse que nous venons de subir combiné aux attaques massives de chenilles cirphis de cet automne ont eu raison de nos stocks fourragers, dégradant durablement nos prairies.

Soit dit en passant, une demande de calamité a été instruite au sein du Comité Départemental d'Expertise Agricole (CDEA) pour le département. La Soule et la Basse-Navarre

ont perdu 60 % de la ressource fourragère et le reste du territoire, près de 45 %. Une reconnaissance de calamité devrait aboutir à une indemnisation. Le dossier suit son cours. Cependant, l'indemnisation ne suffira pas pour remonter le moral des paysans qui ont vu leur trésorerie fondre comme neige au soleil.

Il est aujourd'hui très difficile de trouver des fourrages en vente, la sécheresse ayant touché toute l'Europe. Les quelques stocks existants se négocient à prix d'or. Il en est de même avec l'envolée du prix des aliments et des céréales que l'on trouve pourtant facilement sur notre territoire. La spéculation est de mise, contraignant nombreux éleveurs à décapitaliser leurs animaux.

Pendant ce temps, ce sont près de 50 000 tonnes de maïs doux qui ont été englouties par le méthaniseur de Lacq. Seules 7000 tonnes ont pu être sauvegardées pour l'alimentation animale. La méthanisation ou la pose de panneaux photovoltaïques peuvent être des alternatives aux énergies fossiles.

Pour autant, l'implantation de panneaux sur des terres fertiles ou la mise en place d'unité de méthanisation dépendant d'apport de fourrage n'ont pas lieu d'être. En période de sécheresse avérée, la consommation par les méthaniseurs de déchets de maïs ou autre fourrage devrait tout simplement être interdite.

Le monde agricole, nous éleveurs notamment, devons interpeller l'administration et les financeurs afin que cessent de telles pratiques, il en va de la pérennité de nos élevages.

La mission première des paysans est de nourrir la société. Au sein de Euskal Herriko Laborantza Ganbara, nous nous devons de mener la réflexion afin d'apporter des réponses à des collectivités et à des paysans qui souhaitent utiliser des énergies alternatives. Cela suppose par exemple qu'un méthaniseur soit dimensionné à la capacité d'une ferme ou d'un territoire et se fournir de la matière organique autre que celle destinée à l'alimentation.

À EHLG aussi nous avons eu à débattre lors de la mise en place par exemple de notre filière en huile végétale. Nous nous sommes trouvés face à nos propres contradictions lorsqu'une partie de l'huile servait de carburant aux bateaux de pêche de Saint-Jean de Luz. Aujourd'hui 100 % de cette huile est destinée à l'alimentation humaine et animale.

Avec un minimum de concertation et de bon sens, cela peut être possible et nous espérons qu'il le sera à l'avenir.

Daniel Barberarena, paysan et membre du bureau d'EHLG

Izar Lorea

Directeur de la publication : Maryse Cachenaüt
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 : Arizmendi - D. Garazi



Utilisation de micro-organismes à la ferme : plus de vivant pour moins d'intrants

Onkailuak, zaldareak eta mekanizazioaren prezioak erotzen diren garai huntan, ekonomiak bultzaturik, naturako fenomenoak ahal bezain untsa erabiltzera pusatuak dira laborariak. Landareen fotosintesia erabili ahal bezainbat, leguminosek zeruko azota harrapatzeko duten gaitasun harrigarria, kabalen ongariak untsa baliatu... Mikro-organismoen erabilpena, gehienbat etxaldeetan biderkatzen ahal direnak errexki, beste bide bat da zentzu horretan.

L'utilisation des micro-organismes est très ancienne en agriculture, de la transformation de céréales en pain ou en bière en passant par le compostage des fumiers jusqu'aux purins de plantes. Leur utilisation et multiplication à part entière pour des fonctions bio-stimulantes, pour le contrôle de certains ravageurs et l'amélioration des amendements organiques s'est répandue dès les années 80 en Amérique latine, sous l'impulsion de Jairo Restrepo Rivera notamment. En France, les préparations de micro-organismes connaissent un engouement important depuis quelques années, et de nombreux produits très diversifiés apparaissent sur le marché : composteurs de fumier, améliorateurs de sol, purins de plantes... Toutes ces préparations semblent souvent intéressantes, mais parfois onéreuses et surtout, les agriculteurs sont perdus face à cette diversité.

Micro-organismes efficaces (EM) et Litière Forestière Fermentée (LIFO FER)

Parmi la grande famille des préparations de micro-organismes, les EM et la LIFO FER sont faciles à réaliser chez-soi et multi-usages. Il s'agit de mélanges de plusieurs dizaines de souches de micro-organismes aérobies et anaérobies. Ils sont principalement composés de bactéries photosynthétiques, d'azotobactères, de levures, de champignons, d'actinomyètes et de bactéries lactiques, ces dernières représentant la masse la plus importante. Leur multiplication se fait par fermentation, sans présence d'oxygène et avec de la mélasse.

À l'origine, les EM sont un "cocktail" de 80 microbes sélectionnés particulièrement utiles, capables de vivre ensemble tout en s'entraîdant. Une solution mère est commercialisée, elle peut facilement être multipliée (x20 minimum).

La LIFO FER est basée sur le même principe, mais consiste à récupérer le mélange de microbes sur site : on utilise le microbiote (indigène ou autochtone) des forêts naturelles locales en prélevant de petites quantités de litière en forêt.



Sur la partie gauche, fissuration avec application de micro-organismes (contrairement à la partie de droite qui n'a pas reçu d'injection)



Source : www.rezomes.com

Des utilisations diverses et variées

Les EM et la LIFO FER ont un spectre d'action large grâce à la diversité de micro-organismes qui les composent.

Voici plusieurs exemples :

» Pulvérisation dans les bâtiments d'élevage : une application/semaine des aires paillées et des bâtiments d'élevage : amélioration de l'ambiance dans le bâtiment, moins d'odeur d'ammoniac, fumier " pré composté " au curage.

» Apport dans les fosses à lisier : en 2-3 fois sur le cycle de remplissage de la fosse, apport de 2l/m³ d'EM ou LIFO FER : disparition des odeurs, plus de perte d'ammoniac donc concentration en azote du lisier. Meilleure vie microbienne dans le lisier.

» Application sur les fumiers au moment du curage : pulvérisé sur le tas avant de le bâcher. Ensemencement du fumier avec les micro-organismes souhaités, meilleure décomposition et facilité d'épandage.

» Injection de micro-organismes au moment de la fissuration dans les parcelles cultivées ou dans les prairies : à l'aide d'un petit tuyau installé derrière la dent pour fissurer le sol, apport de 10-20 l de micro-organismes avec de la mélasse. La structure s'améliore en profondeur avec davantage d'activité biologique et de structuration.

» Injection de micro-organismes lors de la récolte de fourrages fermentés : application de LIFO FER (ou EM) sur l'andain à récolter ou dans le flux de l'ensileuse pour ensemercer en bactéries le fourrage, avec des qualités de conservation très bonnes.

Moyens de production et coûts

Pour l'autoproduction à la ferme, la liste des ingrédients et matériels est très simple. Pour les EM, une cuve de fermentation anaérobie et de la mélasse suffisent. Pour la LIFO FER, il faut ajouter de la litière forestière, du son de céréale et de la mélasse, ainsi que des bidons hermétiques.

En termes de coûts de production, ils sont extrêmement faibles : entre 0,1 et 0,2 €/l pour la Lifer et les EM, sans compter la main d'œuvre.



Cuves de fermentation anaérobie : un bouchon permet la sortie de l'air mais pas son entrée.

Une Formation sur 3 jours

Avec l'intervention de Rémi THINARD (Symbiotik Agroécologie), une formation a été proposée par EHLG. Organisée en 2 temps, la première session a permis la connaissance et la préparation d'EM et de LIFO FER sur une ferme participante. De plus, différents produits à base de micro-organismes commercialisés et utilisés par les participants en Iparralde ont été analysés et comparés. La deuxième session du 27 janvier prochain sera l'occasion de voir le résultat de la multiplication finie sur la ferme, et d'étudier concrètement les applications possibles (lire aussi page 4). Pour finir, une demi-journée sera dédiée par ferme avec une visite sur place pour suivre les applications réalisées et mesurer les résultats obtenus.

Contact : Txomin Elosegui, 05 59 37 18 82

La châtaigne sous toutes ses formes

Joan den urte ondarrean, Iparraldeko Gaztaina elkarteko ekoizleak Périgord eskualdera joan ziren. Baserri bat bisitatu dute Villefranche-du-Périgord herrian. Gaztaina ekoizten eta transformatzeko dute han. Lot departamenduko Saint-Caprais herriko auzapezarekin bildu dira ere bai. Hark gaztaina-sare bat egituratu du herrian, materiala ekoizleen artean erositu. Gaztainaz amorostuak diren ekoizle hauengana eramaiten zaituztegu.

Le mois dernier, les producteurs de châtaignes de l'association Gaztaina se sont déplacés dans le Périgord, territoire centré autour de la châtaigne et des châtaigniers. Au programme : visite d'une ferme à Villefranche-du-Périgord (le domaine de Rapatel) qui produit et transforme la châtaigne et rencontre avec le maire de Saint-Caprais (dans le Lot) qui a structuré une filière châtaigne dans sa commune avec l'achat groupé de matériel. Nous vous emmenons chez ces passionnés de châtaigne.

Un mode de production en douceur

Suivant le système choisi, les châtaigniers sont plantés avec plus ou moins d'écartement. Au domaine de Rapatel, les producteurs ont fait le choix de planter éloigné et de ne pas faire d'éclaircissement car selon eux, cela permet un bon développement de l'arbre. Ils pratiquent une agriculture douce et limitent au maximum l'arrosage des arbres en mettant en place du paillage.

Au moment de planter, ils ne travaillent pas le sol et privilégient la plantation de scions déjà greffés. Ils ont également introduit des poules sous les châtaigniers pour entretenir l'espace et limiter la prolifération des vers. Le maire de Saint-Caprais pratique du sylvopastoralisme en faisant pâturer ses brebis dans les châtaigneraies.

Pour la récolte, les producteurs de la région utilisent un aspirateur à châtaigne sur les terrains plats et des filets pour les endroits pentus. Il est recommandé de ramasser régulièrement les fruits, pour limiter la perte par pourrissement ou à cause des vers. Cependant, au domaine de Rapatel, les châtaignes sont ramassées une fois qu'une bonne partie d'entre elles soit tombée, car toute la production est transformée, il n'y a pas de vente en frais.

Il est fondamental de trier les châtaignes, d'éliminer celles qui sont pourries ou susceptibles de le devenir. Pour cela deux méthodes sont utilisées en Dordogne et dans le Lot : le flottage, qui consiste à faire flotter les châtaignes sur plusieurs jours dans une eau renouvelée régulièrement. Cette étape n'est pas nécessaire lorsque la production n'est pas vendue en frais mais il faut trier à chaque étape de transformation.

Les châtaignes sont ensuite triées en fonction de leur taille grâce à une calibreuse. À partir de là, les fruits sont vendus en frais (en direct ou à un grossiste) ou transformés.

Les modes de transformation des châtaignes

Suivant les variétés et la taille des fruits, les châtaignes ont différentes destinées. Une partie sera séchée pour la transformation en sec (farine, châtaignons, semoule, pâtes, etc.) et l'autre sera transformée en frais (crème de marron, confiture de marron, etc.).

Lors de la transformation en sec, la châtaigne est séchée puis pelée grâce à une dépiqueteuse. Elle est ensuite envoyée au moulin pour sa transformation en farine ou polenta. Dans ce cas, il faut 4 kg de châtaignes fraîches pour obtenir 1 kg de châtaignes sèches non pelées.



Pour la transformation en frais, le produit est pelé grâce à une peleuse. Il est ensuite congelé pour que les producteurs puissent transformer tout au long de l'année, en fonction de la demande.

Le matériel de transformation a été mis en commun par les producteurs de Saint-Caprais.

Ces visites et échanges furent inspirants pour le groupe qui est rentré au Pays Basque des projets plein la tête.

L'association Gaztaina, créée en 2018 vise à réhabiliter, valoriser et promouvoir la châtaigne du Pays Basque. Elle souhaite développer et structurer sa production et sa valorisation. Elle est composée de paysans, de transformateurs, de propriétaires de châtaigneraies et d'élus communaux. Ensemble, ils souhaitent relancer la castanéiculture qui constituait autrefois une culture vivrière du secteur.

Pour répondre à cet objectif, l'association a fait appel à Euskal Herriko Laborantza Ganbara. Avec son aide, le groupe a réussi à motiver quelques paysans pour démarrer le projet. Ensemble, ils ont organisé ce voyage d'étude en Dordogne et dans le Lot.

Contact : Leire Atchoarena, 05 59 37 18 82

Egalim 2 vous concerne : la balle est dans votre camp

La loi Egalim 2 rend obligatoire la mise par écrit des contrats qui lient les agriculteurs à leurs premiers acheteurs qu'ils soient marchands de bestiaux, laiteries, coopératives, supermarchés... Selon la nature des produits et le chiffre d'affaires de l'éleveur et/ou de l'acheteur, il y a quelques dérogations, en bovin et lait cru de vache, brebis et chèvres. Progressivement entrée en vigueur courant 2022 en bovin viande et lait, elle devient obligatoire pour toutes les productions à partir du 1er janvier 2023.

La loi fixe quelques éléments impératifs : une durée minimale de 3 ans, une obligation de renégociation du prix... Ensuite, le code rural oblige les parties à faire figurer des clauses relatives à la force majeure, les modalités de livraison, les indemnités éventuelles en cas de résiliation, les délais de paiement, le volume, la transmissibilité, etc., sans pour autant imposer le contenu de ces clauses. Elles sont donc personnalisables.

Le fait qu'un volume soit écrit noir sur blanc effraie souvent les paysans. Pourtant cette clause, si elle est bien rédigée permet tout à fait des variations de volumes, intentionnelles ou liées aux aléas climatiques comme sanitaires ou épizootiques.

La clause d'évolution du prix est bien sûr fondamentale pour l'avenir de la ferme, dans le contexte actuel d'inflation et de renchérissement des intrants comme de l'énergie.

Afin de redonner du pouvoir aux paysans, le législateur a prévu que ce soit à eux de faire une proposition de contrat à leur acheteur. La balle est donc dans le camp des agriculteurs.

Pour vous permettre de rédiger ce contrat conformément à la loi Egalim 2 et d'en appréhender ses enjeux, EHLG vous propose une formation Vivea le mercredi 8 février de 9 h à 17 h (*lire page 4*).

Dans les coopératives de collecte cette contractualisation prend la forme du bulletin d'engagement, du document unique récapitulatif et du règlement intérieur pour les associés coopérateurs.

Par contre pour les tiers non associés un contrat devrait être rédigé.

Contact : Nadia Benesteau, 05 59 37 18 82

Ongi etorri Amélie



Arrivée tout juste pour le salon Lurrama 2022, Amélie Charoy rejoint l'équipe EHLG sur le poste d'animatrice technique agroforesterie pour suivre les plantations de haies et les projets en lien avec l'arbre dans l'agriculture paysanne. Originnaire d'Ardèche, Amélie est ingénieure agronome. Passionnée par la diversité des rôles de l'arbre dans les paysages agricoles et convaincue de la place qu'ils y ont à jouer, elle accompagne notamment les paysans et paysannes dans la réalisation de leurs projets agroforestiers.

Contact : amelie@ehlgbai.org, 07 82 94 86 77

Attention : les fermages non réclamés constituent des donations

Une jurisprudence récente (Cass. 1er septembre 2022 n° 669 FS-B) rappelle le risque à ne pas payer ses fermages dans le cadre d'un bail familial.

Dans cette affaire un parent n'avait pas réclamé à sa fille les loyers prévus au bail. Au décès, la sœur a fait reconnaître que les loyers non payés équivalaient à une donation, donnant lieu à droits de succession. Si de surcroît le bail était à long terme, l'administration fiscale pourrait remettre en cause l'exonération de 75 % des droits de succession attachée aux terres et bâtiments loués.

Contact : service juridique EHLG, 05 59 37 18 82

2023/01/21, Euskal Herriko Laborantza Ganbararen 18. urtebetetzea

Euskal Herriko Laborantza Ganbararen 18. urtebetetzea urtarrilaren 21ean ospatuko dugu Ainiza Monjolosen :

- 9.45 : 2022. urteko bilana
- 13.00 : zintzur bustitzea
- 13.30 : usaiaiko bazkari herrikoa, 25 €/euskotan.

Tokia erreserbatzea gomendatua da 05 59 37 18 82 zenbakira deituz.

Arratsean pestak segituko du kontzertuekin : Zeze, Gezi Taldea, The Lookers, Aho zakil konexion.



Lurramak, 2022an, 17. saloinan parte hartu duten laguntzaileak Euskal Herriko Laborantza Ganbararen urtebetetzeko bazkarira gomitatzen ditu. Apairua eskainia izanen zaie. Bazkariko izena eman behar da Estelle Gogni juntatuz mailez, lurrama@ehlgbai.org edo telefonoz, 06 89 29 19 85.

Euskal Herriko Laborantza Ganbara fêteera ses 18 ans le samedi 21 janvier 2023, à Ainhice Mongelos :

- 9h45 : bilan de l'année 2022
- 13 h : apéritif
- 13h30 : repas populaire à base de produits locaux de qualité à 25 €/eusko

Il est fortement recommandé de réserver votre repas par téléphone au 05 59 37 18 82.

La fête se poursuivra en soirée avec les concerts : Zeze, Gezi Taldea, The Lookers, Aho zakil konexion .

Lurrama invite tous les bénévoles qui ont pris part au salon 2022 au repas d'anniversaire d'EHLG. Pour cela, il faut s'inscrire au préalable auprès d'Estelle Gogni : 06 89 29 19 85, lurrama@ehlgbai.org

2023/01/27, Utilisation des micro-organismes de son exploitation pour améliorer le fonctionnement de son fumier et de son sol



Vendredi 27 janvier 2023, troisième journée de formation qui fait suite aux deux premières de décembre. Elle portera sur l'utilisation des microorganismes multipliés dans la ferme (dans le fumier, le lisier, l'étable). Nous contrôlerons, observerons, sentirons et partagerons entre les participants les microorganismes préparés en décembre (afin que chacun ne les utilise sur sa ferme).

Informations : 05 59 37 18 82



2023/02/06, salon professionnel des Aop du Pays Basque / Euskal Herriko sormarken saloi profesionala

Euskal Herriko sormarkak elkarteak saloin profesionala antolatzen du lehen aldikotz heldu den **otsailaren 6an, Angelun**. Euskal Herriko lau sormarketako ekoizleek heien mozkinak aurkeztuko dituzte saloian ibiliko diren ostalari, sukaldari eta mozkin saltzaileeri. **Parte hartzeko informazioak : lesaopdupaysbasque@gmail.com**



CERTIPHYTO renouvellement, 9h30, Ainhice-Mongelos.



Besoin de renouveler votre **Certiphyto** ?
Inscrivez-vous à l'une de ces journées afin de vous mettre à jour :
jeudis 9 février ou 9 mars 2023.

Inscription : 05 59 37 18 82

2023/03/09, Tout savoir d'Egalim 2, 9h00, Ainhice-Mongelos



Pour connaître les enjeux et les droits que vous ouvre cette loi, afin de rédiger vous-même votre contrat, participez à cette formation juridique **Vivea du mercredi 8 février 2023 (lire aussi article page 3).**

Inscription : 05 59 37 18 82

Conduite d'un troupeau ovin-lait, 9h30, Ainhice-Mongelos



Le cycle de formations sur la conduite d'un troupeau ovin lait se poursuit avec ces deux dernières journées :

- **mercredi 1er février 2023** : agnelage et période de lactation
- **en mars** : sortie de bergerie, mise à l'herbe et préparation à la reproduction (consultez l'agenda de notre site Internet pour connaître la date précise : www.ehlgbai.org)

Formation Vivea. Inscription au 05 59 37 18 82

**BON DE SOUTIEN
SUSTENGU BONOA**
www.ehlgbai.org



2022/04/01, HERRIAN BIZI - SE LOGER AU PAYS, 15.00, Baiona



Zuen agenda berriak idek ! Apirilaren 1ean, etxebizitza baten ukaiteko eskubidea berriz ere aldarrikatuko da Baionako karrketan. Egun hori ez da nola nahika hautatua izan, neguko su-etena orduan baita bururatzen. **« SE LOGER AU PAYS - HERRIAN BIZI »** herri mugimenduak antolatzen du manifa. **Zuen gain kondatzen dugu !**

Ouvrez vos nouveaux agendas ! Samedi 1er avril, une nouvelle manifestation en faveur du droit au logement aura lieu à Bayonne, à 15h. Cette date n'est pas choisie au hasard, elle correspond au premier jour de la fin de la trêve hivernale synonyme de galère pour bon nombre de familles. Le rassemblement est organisé par la plateforme **« SE LOGER AU PAYS - HERRIAN BIZI »**. **Soyez au rendez-vous !**

