135 Janvier 2026 Urtarrila

IZAR LOREA

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

Etorkizuna, kolektiboa indartuz

Dagun urtarrilaren 17an, gure urtebetetze kari, laguntzen ditugun desmartxa kolektibo batzutaz pundua eginen dugu, ikusteko heien bidea nola jarraikitzen duten sortuz geroztik eta beren helburuetan norat doantzin. Badu orain zenbait urte Euskal Herriko Laborantza Ganbarak desmartxa horiek bultzatzen eta animatzen dituela. Lehena Nouste Ekilili kooperatiba izan zen, ondotik jin zirelarik Herriko ogia eta haragia. Gaur egun, orotarat 13 kondatzen dira.

> L'avenir de l'agriculture paysanne sera garanti par l'esprit collectif.

Desmartxa horien oinarriak ziren laborariak elgarretaratzea mozkin bat baloratzeko edo kabala arraza bat babesteko eta ondorioz, balio gehigarri bat sortzea etxaldean.
Desmartxa guzi horien arteko pundu amankomuna da « urrats kolektiboa ». Ipar Euskal Herrian badakigu zer ekarpen baliosa egin duten urrats kolektiboek, bereziki laborantxan (ELB sindikata, Arrapitz federakuntza, Euskal Herriko Laborantza Ganbara elkartea, sor markak, etab.) sare alternatiboaren sortzeko. Bainan haratago ere hizkuntzan, kulturan, ekonomian eta beste... helburua dutelarik lurraldearen interes orokorra.

Erran gabe doa kolektiboak jendearen inplikazio azkarra galdegiten duela eta indibidualismoaren kultura parean duela usu. Alta, geroaren gakoa elgarrekin jokatzea da.
Ikusten dugularik, adibidez, etxaldetan erreparoa ttipitzen dela, pertsonen arteko harreman fisikoa galtzera doala mundu geroz eta gehiago konektatu bati lekua uzteko, « elgarrekin aritzeko eta egiteko » kultura landu behar dugu eta transmititu.
Sentsibilizatze lan hori gutarik hasten da, gure etxaldetan, laborantza eskoletan, espazio publikoan. Laborantzako egitura desberdinetan ere senditzen da indibidualismoaren pizua eta ondorioz belaunaldien berritzeko nekezia. Alta, nahi ala ez, laborantza herrikoiaren geroa izpiritu kolektiboan jokatu beharko da. Laborariak behar dira, ardurak hartzen dituztenak ere behar ditugu gure egituretan.

Urte berri hau hasten denean ukan dezagun asmo bat. Izan gaiten aktore gure aldian, denbora puxka bat emanez kolektiboaren indartzeko.
Etorri nunbrean urtarrilaren 17an, Euskal Herriko Laborantza Ganbararen urtebetetzera. Anartean, urte berri on eta zoriontsu bat guzieri !

Beñat Molimos,
Laboraria eta EHLG-ren lehendakaria

Construisons ensemble notre avenir

À l'occasion de cette nouvelle année, le bureau de Euskal Herriko Laborantza Ganbara (EHLG) a le plaisir de présenter à chacune et chacun d'entre vous ses meilleurs vœux pour l'année 2026.

Résolument tourné vers l'avenir, EHLG vous invite à participer activement à différentes démarches citoyennes comme celles qui découleront de la démarche Iparralde 2040 initiée par le Conseil de Développement du Pays Basque ainsi qu'à la plateforme citoyenne Batera, pour faire évoluer le cadre institutionnel du territoire Pays Basque.
Nous nous sommes étonnés, lors du dernier Conseil communautaire de l'Agglomération Pays Basque (CAPB) de la montée d'un mouvement d'opposition à une initiative pour le principe de création d'un Conseil de l'Agriculture et de l'Alimentation. Que l'État, par la voix du Préfet, se positionne pour préserver ses institutions et que la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques fasse pression auprès des élus pour garder sa légitimité est une chose, mais vouloir empêcher les citoyennes et citoyens de s'organiser pour répondre aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation en est une autre. Car l'un des défis de la création de ce Conseil de l'Agriculture et de l'Alimentation est bien de sortir de cette vision corporatiste agricole promue par l'institution paloise qui veut imposer sa loi, bien que minoritaire au Pays Basque.

> Laborantza eta Elikadura Kontseilua eragile guzien arteko elgar aditze gunea izanen da eta EHLG-k horretan parte hartzeko xedea du.

Pour sa part, EHLG participera activement à la mise en place de cet espace de concertation de tous les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation car ce sont des sujets qui concernent tout le monde et que c'est dans le dialogue et la concertation que nous devons aborder les sujets auxquels nous sommes confrontés.
Par ailleurs, EHLG continuera de développer sa stratégie de relocalisation des productions agricoles à travers les démarches Herriko et autres filières de qualité ainsi que le développement des productions déficitaires telles que le maraîchage et les productions fruitières. Nous continuerons également à renforcer l'agroforesterie et à prévenir les feux par la recommandation des Obligations Légales de Débroussaillement qui concernent tout le monde, pas seulement les paysan.nes (lire page 3). Plus globalement, nous encouragerons les paysan.nes à appliquer les principes de l'agriculture paysanne afin d'assumer notre rôle dans la transition agroécologique.
Il nous semble par ailleurs important de résister collectivement aux mesures sanitaires inadaptées telles que l'application de l'abattage total des troupeaux ou des excès de contrôles sur les productions de fromages au lait cru.

Pour construire l'avenir, avec l'ensemble des acteurs de la société, continuons de défendre l'agriculture paysanne comme alternative au rouleau compresseur de l'agrobusiness.

Francis Poineau,
Paysan retraité et membre du bureau de EHLG

Herriko garagarnoa, la bière locale du Pays Basque

Iparraldeko laborari, maltatzaile eta garagarnogileek Herriko Garagarnoa elkartea sortu eta izen bereko marka plazaratu dute joan den urte ondarrean. Iparraldean erein, bildu, maltatu eta transformatu garagarrarekin egin kalitatezko edaria da Herriko garagarnoa. Azken 12 urte hauetan Euskal Herriko Laborantza Ganbarak saila jarraiki du, besteak beste barietateen hautuan eta alorren kudeaketa teknikoan. Joan den azaroan, elkarteko kideek marka ofizialki abiarazi dute Lurraman, heien garagarnoa publikoari jastaraziz.

Garagarra urrian ereiten da, ekainean biltzen da eta ez du ureztatzerik behar.

C'est au salon de l'agriculture paysanne Lurrama que la nouvelle marque de bière, Herriko Garagarnoa, a été officiellement lancée en novembre dernier. C'est une bière locale produite avec de l'orge cultivée, maltée et brassée en Iparralde. Portée par la toute jeune association Herriko Garagarnoa, la filière entend développer sa production et attirer d'avantage de paysannes et paysans. Relocaliser les productions, travailler avec des produits de qualité, partager la valeur ajoutée entre les différents acteurs et garantir aux paysans un revenu équitable font partie des valeurs défendues par le filière.

› Herriko Garagarnoa, retour quelques années en arrière

Euskal Herriko Laborantza Ganbara a effectué ses premiers essais de production d'orge brassicole il y a 12 ans déjà ! Un long travail sur les variétés d'orge adaptées au climat local a permis d'obtenir, ces 3 dernières années, des malts de bonne qualité issus de l'orge d'Iparralde.

À ce jour, la filière compte :

- 6 paysans du Pays Basque. Si la plupart d'entre eux sont implantés en Amikuze, un producteur se situe à la frontière Béarn-Soule et un à Irisarri.

- une malterie d'une capacité de 200 tonnes de malt (environ 240 tonnes d'orge), implantée en Arbéroue,

- 9 brasseurs locaux dont la volonté est de travailler avec les matières premières locales et d'enrichir leur offre, avec des céréales semées, stockées et maltées sur le territoire.

18 hectares ont été cultivés l'an dernier pour 30 tonnes d'orge récoltées. La céréale se sème en octobre, se récolte en juin et ne nécessite pas d'irrigation. Conscients de la raréfaction de la ressource en eau et de la baisse de qualité des sols due à la monoculture de maïs, les paysans y voient là une céréale qui leur permet de diversifier leurs cultures.

› Des critères de productions

Un cahier des charges encadre les pratiques de productions. L'orge doit être cultivée dans des fermes en agriculture paysanne implantées au Pays Basque (et communes limitrophes), avec une surface annuelle maximale de dix hectares par ferme. Les paysans doivent trier leur récolte et la conserver pendant 2,5 mois minimum à la ferme avant de l'envoyer à la malterie. L'introduction de l'orge dans les fermes permet d'allonger les rotations, de mieux valoriser l'eau sans avoir recours à l'irrigation, et d'ajouter une culture à valeur ajoutée à destination de l'alimentation humaine.

> « Garagarra ekoiztuz, laborariek heien alorrak dibertsifikatzen dituzte, ura hobeki baliatuz ureztatze sistemarik gabe.

› Un système traditionnel de maltage

Suite à la création de la première malterie d'Iparralde, située à Saint-Martin-d'Arbéroue, la filière peut s'organiser en totalité en Iparralde. Les premiers malts y sont sortis il y a tout juste un an !

Le maltage se réalise en 3 temps :

1. Trempe (2 jours) : l'orge est immergée dans l'eau 3 fois, pour que le grain s'humidifie.

2. Germination (3-5 jours) : étalés au sol, en température et humidité contrôlée, les grains d'orge germent. Grâce au travail des enzymes, l'amidon est découpé et le sucre est créé.

3. Tourraillage : la germination est stoppée avec de l'air chaud. Le malt est chauffé à une certaine température (souvent autour de 80-90°C) pour le sécher et lui donner ses odeurs et saveurs.

À Saint Martin d'Arbéroue, le malteur utilise un système traditionnel, en faisant germer l'orge à même le sol et le four fonctionne grâce à une chaudière à bois. Il produit 3 types classiques de malt : Pils, Pale et Munich.

› Le produit fini

La plupart des brasseries artisanales du territoire se sont rapprochées de la filière pour produire de la bière locale. Pour pouvoir bénéficier de la marque Herriko, le malt local doit entrer au moins à 70 % dans les recettes de leurs bières (50 % pour les bières blanches). Sur les étiquettes des boissons produites, le logo de la marque «Herriko Garagarnoa» est associé à la marque propre à chaque brasserie.

Comme toute nouvelle marque, les volumes produits restent encore un peu faibles et, en 2026, l'association Herriko Garagarnoa cherche à intégrer de nouveaux adhérents et augmenter la production pour que la filière puisse vivre pleinement de son activité ! Et vous lectrices et lecteurs, pensez à demander de la bière Herriko pour vos prochains événements.

Contact : 05 59 37 18 82
garagarnoa@herriko.fr
herriko.fr/herriko-garagarnoa/

6 hitz gako ikas itzazu
Comment dit-on...?

Bière : Garagarnoa
Brasserie : Garagarnotegia
Houblon : Lupulua
Malt : Malta
Malterie : Maltategia
Orge : Garagarra

Débroussailler
sans tout raser !

Frantses oihan kodeak bastimendu inguruak garbi atxikitzea eta landarediaren kudeaketa arautzen ditu eta Ipar Euskal Herriko parte nagusi bat betebehar horien eremuan sartzen da. Prebentzio neurri eraginkorrena da gaur egun, oihaneko suteen kopurua eta hedapena mugatzeko.

Une bonne partie du territoire Iparralde est concernée par les obligations légales de débroussaillement (OLD), ensemble de règles d'entretien de la végétation régies par le code forestier. C'est une mesure de prévention, à ce jour la plus efficace, pour réduire le nombre et la propagation des incendies de forêts.

Horiz, sasien mozteko eta abar pikatzeko legezko betebeharrak hunkitzen duen 50 metroko eremua

Quels terrains sont concernés par les OLD ?

La loi impose le débroussaillement en présence d'habitations, de constructions (bâtiments agricoles, etc) et de voiries, lorsqu'elles se situent dans/ou à moins de **200 mètres** d'une forêt ou d'une lande à risque incendie.
L'OLD s'applique alors sur une profondeur de **50 mètres** tout autour des murs du bâtiment (cette distance peut être portée à 100 mètres par arrêté municipal, se renseigner en mairie).
Il faut également appliquer des OLD aux voiries (routes, chemins, voiries privées) qui se trouvent dans ces zones : l'entretien doit se faire à 2 mètres ou 4 mètres de par et d'autre de la chaussée selon leur type.
Si un terrain se situe dans un secteur classé en **zone U*** du document d'urbanisme, il doit être intégralement débroussaillé et pas seulement le rayon de 50 mètres autour du bâtiment.
Les parcelles agricoles (prairies, champs, vergers, vignes, etc.) non boisées ne sont pas concernées par ces obligations.

> « Eraikin baten present-ziak du legezko sasien mozte eta abar pikatze betebeharra sortzen.

Qui doit réaliser les travaux d'entretien ?

Le propriétaire du bâtiment concernée par l'OLD est responsable de l'entretien du terrain. L'entretien n'incombera au locataire que dans le cas d'un bail emphytéotique ou si cela est précisé dans son contrat ou bail de location. Depuis janvier 2025, les bailleurs et vendeurs ont l'obligation d'informer sur la présence d'OLD le futur acheteur ou locataire.

Quels sont les types d'entretiens à réaliser ?

Le débroussaillement permettra de réduire la densité de la végétation (herbacée, buissons, arbustes), sans pour autant tout raser, et mettre en distance les arbres pour qu'ils ne se touchent pas.

Plusieurs types d'interventions sont envisageables :
- le pâturage et/ou le broyage de la végétation herbacée ;
- la coupe manuelle, mécanique ou le broyage des arbustes (les branches entre les arbustes doivent être distantes au moins de 3 mètres) ;
- la coupe ou le broyage de l'ensemble des arbustes qui sont couverts par des arbres (en veillant à maintenir les arbres)
- l'élagage des arbres et arbustes : coupe des branches qui retombent au sol.

Toutefois, un certain nombre de dérogations existent :
- le maintien des haies ou alignement d'arbres, sous réserve qu'elles soient distantes en tout point de 3 mètres des constructions ou de branches d'arbre et arbuste ;
- pas de débroussaillement dans les pentes supérieures à 40 % ;
- en présence d'espèces protégées (et de leurs habitats), le site de la préfecture vous indiquera la carte des sites d'espèces protégées et l'ensemble des dérogations.

En cas de voisinage, que faire ?

Dans le cas où le périmètre de 50 mètres autour de la construction empiète sur une propriété voisine, le propriétaire de la construction doit débroussailler chez le voisin également (article R.131-14 du Code forestier) et suivant les conditions énumérées ci-dessous :
1. informer le propriétaire et l'occupant du terrain concerné des obligations (ils pourront réaliser eux-mêmes ces travaux s'ils le souhaitent) ;
2. leur demander l'autorisation de pénétrer sur le terrain ;
3. rappeler qu'à défaut d'autorisation donnée dans un délai d'un mois, et tant que celle-ci n'a pas été accordée, ces obligations sont mises à sa charge.
Il est recommandé d'envoyer un courrier avec accusé de réception pour pouvoir garder la trace de l'échange. L'autorisation d'accès est valable 3 ans mais elle peut être néanmoins révoquée par celui qui l'a donnée. Un modèle de courrier est disponible sur le site de la préfecture. En cas de refus et au bout d'un mois, il est recommandé d'informer la mairie du transfert de responsabilité.

Pour savoir si un terrain est concerné, consultez le site de la préfecture ou le site Géoportail.

Pour toute question, contactez-nous au 05 59 37 18 82.

* Les zones urbaines sont dites « zones U » dans le Le Plan Local d'Urbanisme (PLU).

LURRAMA :
kalitatezko ekoizpenak argitan

Hiru lehiaketa iragan dira aurten ere Lurrama denboran (Ossau Irati ardi gasnarena, Herriko Ogiarena eta gaztainondo eztiarena) eta ekoizle batzu txapela buruan sartu dira etxera.

Ossau Irati ardi gasnaren lehiaketak 64 gasna bildu ditu, 3 kategoriatan banatuak.

› Artzainek etxolan egin bortuko 21 gasna lehiatu dira.
- 1. Peio Cacouteguy, Itola etxola, Mendibe
- 2. Jean Michel Etchegoinberry, Astate etxola, Eiheralarre
- 3. Laurent Irigaray, Jatsagune etxola, Arnegi

› Euskal Herriko etxaldeetan eginak izan diren 32 gasna lehiatu dira.
- 1. Mirentxu Mainhaguiet, Muskildi
- 2. Thomas eta Allande Arhancet, Barkoxe
- 3. Maryse eta Stéphane Legras-Cachenaut, Itsasu

- Esne gordinarekin eginak izan diren gasnategiko 11 gasna lehiatu dira:
- 1. Heletako Agour gasnategia
- 2. Eiheralarreko Artzainak gasnategia
- 3. Aldudeko Etxaldia gasnategia

Herriko ogia saileko 60 okinetarik 22k lehiaketan parte hartu dute. Aurten, Hazparneko Ogi Bihia okindegiak saria eraman du.

Gaztain ezti lehiaketan, parte hartzaileak 2 kategoriatan banatuak ziren:

- Erlezain profesionak:
- 1. Battit Castillon, Gabadi
- 2. Beñat Hondarrague, Azkaine
- 3. Sébastien Gorostiague eta Fabien Hourtane, Lasa

- Erlezain amaturrak:
- 1. Gilbert Dupuy, Luhuso
- 2. Jean Baptiste Garra, Isturitze
- 3. Christophe Etcheverria, Itsasu

Fromage de brebis Ossau Iraty, baguette Herriko Ogia, miel de châtaigne... les concours de Lurrama mettent en lumière les productions de qualité.

Ongi etorri Lee-Lou eta Mael

Connaissez-vous Lee-Lou Caradant et Mael Hoarau ? Arrivées il y a quelques mois au sein d'EHLG, elles sont en charge de l'accompagnement des éleveurs dans le montage des dossiers PCAE – PME (Plan de Modernisation des Élevages) et transformation/commercialisation, de la certification HVE, du conseil individuel aux éleveurs ainsi qu'à la mise en place de formations autour des pratiques d'élevage.

Originaire de Toulouse et diplomée de l'école d'ingénieur de Purpan, **Lee-Lou** a travaillé plusieurs années au sein de diverses structures de la filière bovin viande. Elle y a occupé des postes de responsable qualité, animatrice ou technicienne, a assuré du conseil individuel, des audits en élevage, des plans de subvention et des formations.

« *Aujourd'hui, je souhaite diversifier mes compétences auprès des éleveurs de toutes les filières et les accompagner au mieux dans leurs projets* ».

Mael est originaire d'Essonne. Durant ses études d'ingénieur agronome efféctuées à l'institut Agro de Rennes, elle a travaillé plusieurs mois dans un élevage de brebis, porcs et vaches allaitantes du Pays Basque. Elle a aussi travaillé sur les besoins de la restauration collective en lien avec l'achat d'une viande durable et de qualité en Bretagne. « *Aujourd'hui, je souhaite mettre à contribution mes compétences afin d'accompagner au mieux les éleveurs du territoire.* »

Pour les contacter : 05 59 37 18 82

Lee-Lou eta Mael, hazkuntza saileko animatzaileak

Financement de travaux pastoraux

Afin de maintenir la compétitivité des activités agricoles en zone de montagne, la Région Nouvelle Aquitaine a adopté une stratégie qui vise à moderniser les équipements pastoraux en estives. Ces financements ont pour objectif de valoriser et maintenir des pratiques favorables à la préservation de l'environnement.

Olha/etxolako ekipamenduen estado onak artzainaren eguneroko lana errexten du, bortuan.

Pour qui ? Les bénéficiaires de cet appel à projet sont les collectivités gestionnaire d'estives (communes, syndicats de communes et commissions syndicales), les Associations Foncières Pastorales (AFP), les groupements pastoraux (GP), les associations loi 1901 à vocation pastorale ou encore les syndicats mixtes à compétence pastorale.

Sont éligibles les travaux suivants :

- la création, la modernisation et l'équipement de cabanes pastorales, et tous les équipements fixes ou mobiles de production laitière et fromagère ;
- les équipements liés à l'adduction d'eau (desserte, captage...) et de traitements des eaux blanches et usées ;
- la voirie pastorale et desserte des estives et zones de pâturages collectifs.
- l'aménagement des espaces pastoraux : parcs et équipements de contention, de tri et de soins aux animaux ; portails, passages canadiens, franchissements, signalétique pastorale ;
- les parcs de pâturage avec clôtures fixes ou mobiles pour la reconquête de zones en déprise ;
- les clôtures et parcs de contention mobiles, clôtures électriques pour la conduite du troupeau ;
- les travaux de girobroyage d'ouverture des milieux.

Taux d'aide : 70 %

Euskal Herriko Laborantza Ganbara vous accompagne pour votre demande de subvention. Pour en savoir plus, rapprochez-vous d'Émilie Chomard et Argitxu Luro : 05 59 37 18 82

Formations VIVEA

> Mercredi 21 janvier et jeudi 12 février, Mendionde, 9.00 – 17.00
Entretenir les arbres et arbustes en agroforesterie

Formation technique pour apprendre à entretenir manuellement une jeune plantation d'arbres et arbustes, effectuer la taille et apprendre à choisir, entretenir et utiliser le petit matériel adéquat, en toute sécurité.

Inscrivez-vous à l'une de ces deux journées animées par Vincent Soubieille, gestionnaire forestier.
Si vous avez contractualisé une MAEC, cette formation vous permettra de valider l'obligation de formation à suivre dans les 2 ans suivant votre engagement MAEC (NA-M Bio et monogastriques).

> Lundi 12 et jeudi 22 janvier, Ainhice-Mongelos, 9.30 – 17.30
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.

> Mardis 3 février et 3 mars, Mendionde, 9.00 – 17.00
Entretien et utilisation de la tronçonneuse

2 journées de formation pratique sur l'entretien et l'utilisation de la tronçonneuse, pour acquérir les techniques de bases dans l'optique de gérer durablement les arbres de la ferme. Formation validante MAEC NA Bio (pas monogastriques).

Avec Vincent Soubieille, gestionnaire forestier indépendant, vous apprendrez :
- les techniques de coupe au pied, d'ébranchage, de tronçonnage
- à utiliser de petits outillages et accessoires
- à entretenir la tronçonneuse : les chaînes, les guides, etc.
- les règles d'utilisation de la tronçonneuse en sécurité

> Entretien et réhabilitation de châtaigneraies

L'association Gaztaina organise deux demi-journées de formation afin de permettre aux productrices et producteurs de renforcer leurs compétences techniques pour la gestion de leurs vergers.

La formation sera animée par Magalie Leon-Chapoux, conseillère en arboriculture et spécialiste en châtaigne.

- **Mardi 24 février, 13.30-17.30, Ainhice-Mongelos :** savoir entretenir un verger de châtaigniers en production et un parc à greffons (identifier les maladies et les ravageurs, connaître les méthodes de protection, connaître les techniques de taille d'entretien des arbres, etc.).

- **Mercredi 25 février, 9.00-13.00, Souraïde :** savoir réhabiliter une vieille châtaigneraie (diagnostic de l'état des arbres avant intervention, méthode de taille de régénération, approche économique et exemples de programmes de réhabilitation de vieilles châtaigneraies.)

> Mardi 10 mars, 9.30 – 17.30
Ainhice-Mongelos
Renouvellement du CERTIPHYTO

Chaque Certiphyto étant valable 5 ans, vérifiez la date d'échéance de validité de votre certificat et inscrivez-vous pour le renouveler au besoin.

Inscription aux formations :
05 59 37 18 82

2026/01/17
21 URTEBETETZEA Ainiza Monjolose

Euskal Herriko Laborantza Ganbararen 21. urtebetetzearen ospakizuna **urtarrilaren 17an** iraganen da, larunbatez, Ainiza Monjolosen.

- 9.00: harrera, kafea
- 9.45: biltzarra Okabe gelan
- 13.00: zintzur bustitzea
- 13.30: zikiro herrikoia

Zure apairua erreserba ezazu:
05 59 37 18 82

Menua 25 €/eusko
Kuia salda
Zikiroa (bildoxkia eta ilarrak)
Gasna erta sasoiko deserta
(kafea, ondokoa, Irulegiko arno beltza eta Herriko ogia barne)

- Arratsalde apalean: dantza ikusgarria Okabe gelan
- 20.00: aperitifa alaitua txaranga batekin

Nous vous donnons rendez-vous le **samedi 17 janvier** à Ainhice-Mongelos pour que nous fêtions ensemble le 21e anniversaire de EHLG. Après la réunion du matin, le zikiro paysan vous sera servi sous châpiteau. L'après-midi, place au spectacle avant de poursuivre en musique. Notez la date et réservez votre repas ! Programme complet : www.ehlgbai.org

IZAR LOREA
Directrice de la publication : Maryse Cachenaut - 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