



izar LOREA

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

www.ehlgbai.org

EDITO



Aldaketa bidean da

Zertaratuak giren ! Pentsa ezina, gizakiak, aroa aldatzen ere lortu du ! Aurten Lurraman entzunen diren solasak ez dira hain alegerak izanen. Momentu berezi bat bizi dugu. Iragan mendeko ibilmoldearen gatik, munduaren eta klimaren oreka sanao zalantzan ezarria dugu.

Jada, neurriak hartzen hasi geroztik, planetako tenperatura orokorra gradu batez goratua da. Eta ondoko hamarkadetan, emendatze hori azkartuko da. Giro aldatze horrek ekarriko dituen ezin itzulizko ondorioak jada bizitzen hasiak gira: idorte dorpeak, sute eten ezinak, hormaguneeen gosalteza, itsasoaren gorakada, ozeanoen azidifikazioa, bioaniztasunaren beherakada, etab.

Errealitate hori kondutan harturik, gauzak arra antolatuta beharrean, badirudi gure aktibitateak okertuz doatzila. . . Nahiz duela 4 urte (deia!), Parisen beroketa areagotzen duten gasak apaltzeko helburuak izenpetu, isurketak beti goiti doaz mundu mailan. Iraileko ONUko gailurrean ere, herrialde kutsatzaileek beren ardurak ez dituzte hartu (erran nahi baitu, gure herri aberatsek). Garapen bidean diren 66 herrialde soilik, gasen apaltzeko indarrak egiterat engaiatu dira, gaurtik 2020ko. Hots, berotegi efektua eragotziten duten gasen %6.8a ordezkatzen dutelarik.

Manera hortan, segur geroa, iragana baino gogorragoa izanen zaukula.

Drogaren menpe denaren pare dabila gizakia: nahiz osagarriarentzat kaltegarria dela jakin eta plazerak ezin duela iraun, drogari lotuak gira gauak ez balu bukatzerik bezala.

Gaia menperatzen duten expert eta zientifikoek, aski errepikatzen daukute: afera presatua da. Egoera larria da. Gure aktibitateen inpaktuak ttipitu behar ditugu. Ez dugu hauturik! Eta gehiago dena, ezingo da horrela segitu. Mundu mailako ekonomia itzulikarazten duten kriterioek (aberastasunen metaketa, betiereko garapena, kontsumo eta ekoizpen muga ezina, planetaren ezaxolakeria), aktibitate hunen iraunkortasuna bera jokoan ezartzen dute.

Mundu bukatu batean, hazkunde betearen den ekonomia batek ez dezake iraun. Bereziki, energiaren kontsumoari hain baldintzatua delarik... PIBa %6az goratzeko, energi kontsumoa %10ez emendatu behar da. Eta gaur egun, energiaren %90a energi karbonatua da, beraz, ez iraunkorra. Aldaketak 2 forma har lezake: edo hautuz eta plangintza serio bat onartuz eta segituz. Edo, ezin bestean, bortxaz eta zailtasunean.

Aldaketak kudeatzeko eta kontrolatzeko ordu deno, ez dezagun astirik gal. Aukerak eta aterabideak badira.

Quelle situation anxieuse !

Lorsque l'on s'intéresse à la question climatique, on se rend vite compte que l'humanité est face au défi le plus important de son existence. Défi d'autant plus dramatique qu'il résulte de l'activité déraisonnable et irresponsable de l'Homme sur terre. Récemment encore, les météorologues, à l'occasion du sommet de l'ONU sur le climat nous l'ont rappelé : si nous ne changeons rien, notre planète sera invivable à la fin du siècle avec +7 °C par rapport aux températures de l'ère pré-industrielle. C'est-à-dire lorsque nos enfants auront l'âge de la retraite. . .

Le secteur agricole-forestier-élevage est responsable de 25 % des émissions de gaz à effet de serre. Comme partout, dans ce secteur aussi, des changements drastiques doivent s'opérer urgemment, de l'échelon global à l'échelon local. En premier lieu, afin que le droit à la souveraineté alimentaire des pays et peuples soit respecté, il est primordial de retirer l'agriculture de l'OMC et de rompre avec les traités de libre échange tels le CETA et le MERCOSUR, qui sont des cancers pour la planète. Ensuite, collectivement, nous devons exiger des accompagnements et moyens crédibles pour engager les paysans dans la transition agroécologique indispensable. Notre outil de travail en dépend. La politique de distribution des aides doit être fondamentalement revue, en mettant les pratiques vertueuses en critère d'attribution plutôt qu'en encourageant l'agrandissement des fermes

et donc leur industrialisation. La fiscalité agricole peut également être un levier d'action : plutôt que d'encourager l'investissement et la sur-consommation (de matériels neufs, de bâtiments, de technologies superflues. . .) qui alimentent toujours une économie de croissance, elle devrait avantager des comportements plus sobres et soucieux des ressources naturelles.

Enfin, chacun sur nos fermes, nous pouvons adopter des attitudes et gestes qui entraînent ces changements. Inscrivons-nous dans des démarches de qualité, diversifiées, rémunératrices, afin de maintenir des fermes à taille humaine et nombreuses sur les territoires ! Intéressons-nous aux pratiques agro-écologiques et paysannes ! Remettons l'arbre au cœur de l'organisation de la ferme. Adoptons des conduites peu consommatrices d'énergies fossiles : par exemple en basant l'alimentation des herbivores sur la pâture, en tendant à l'abandon des engrais ou des pesticides, en vulgarisant les techniques culturales simplifiées, en mutualisant le matériel, etc.

La catastrophe annoncée doit nous obliger à l'action sans attendre. La 14^e édition de Lurrama sera le carrefour des lanceurs d'alertes et des porteurs de solutions.

Iñaki Berhocoigoin, paysan et président de Lurrama

Izar Lorea

Directeur de la publication : Maryse Cachenaud
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



Klima bizia da lelopean abiatuko da Lurrama, heldu den azaroaren 8an. 14. edizio honetara etorriko dira Nafarroako laborariak beren ekoizpenen aurkeztera. Gogoetan ere parte hartuko dute Nafaratar auzoek, mintzaldi eta mahai-inguruetan. Valérie Masson Delmotte eta Piero Sardo gazama eta gazaitak animatuko dute aldiz klima gaiaren inguruko mintzaldi nagusia.

Cette nouvelle édition de Lurrama se déroulera autour d'une préoccupation qui est au centre du débat public et politique : le climat. La question climatique mobilise beaucoup, ces derniers mois particulièrement. Cette année encore, Lurrama sera donc l'occasion de s'emparer d'un sujet central, dans sa dimension globale et aussi locale. Les conférences et tables rondes ouvertes à tous les visiteurs nourriront la réflexion. Lurrama étant aussi un formidable lieu d'échange entre paysan.ne.s, entre citadins et monde paysan, nous aurons le plaisir de recevoir nos voisins Navarrais.

Nafarroa

Rassemblés autour du syndicat agricole EHNE (*Euskal Herriko Nekazarien Elkarte*), des paysannes et paysans navarrais nous rendront visite cette année. Ils seront présents sur tout le salon pour nous faire partager la richesse de leur territoire.

La communauté forale de Navarre partage 163 kilomètres de frontière pyrénéenne avec l'Espagne. Jallonnée de vallées (Baztan, Aezkoa, Salazar, Roncal, Amezkoa, etc.), de massifs montagneux (Garraida, Abodi, Leire, Urbasa, Aralar, etc.) et de zones plus arides (Bardenas), la province basque présente une grande diversité géographique, géologique, biologique et climatique. Plus de la moitié du territoire navarrais est couvert de bois et de forêts tandis que les terres agricoles en recouvrent 30 %. Beaucoup de ses terres sont irriguées pour la production de légumes notamment. Un grand nombre d'exploitations mène un élevage intensif en bovin viande et allaitant, ovin lait et porcs.

Malgré tout, un certain nombre de paysans arrive encore à travailler de manière extensive, tout en valorisant leur production fermière. Sur les fermes, la brebis ardi Latxa est très similaire à

notre Manex. De même, l'élevage de vache Pirenaïka se retrouve des deux côtés des Pyrénées.

La Navarre compte aussi quelques appellations. Le fromage de brebis AOP Idiazabal est produit à partir de lait cru de brebis de race Latxa et Karrantzana. Au sud, le vin de la Ribera appartient à l'appellation d'origine de Navarre. Certaines municipalités de cette région sud-navarraise situées autour de l'Èbre font aussi parties de l'aire géographique de l'appellation d'origine Rioja. Les productions d'asperge, d'huile, l'artichaut de Tudela ont aussi des appellations.

Les visiteurs de Lurrama auront la primeur de découvrir de nombreuses spécialités au marché des producteurs fermiers : asperge, artichaut, pikillo, fromages de brebis Idiazabal et de la vallée de Roncal, pois chiche, riz, pomme, poire, amande, miel, marmelade, pain, patxaran, cidre et vin !

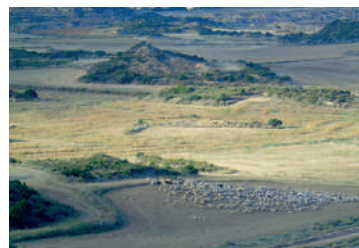
Du côté des animaux, les paysans navarrais seront accompagnés de brebis Rasa (brebis laitières à poil ras), juments et poulains Burguete et Jaca.



Vallée verdoyante du Baztan



Vaches Pirenaïka au village de Garraida



Transhumance aux Bardenas

CONFÉRENCES et TABLES RONDES

Vendredi 8 novembre

– 9h30 : La cuisine, un métier à réinventer

Table ronde avec **Antoine Chepy** (Alliance des Cuisiniers Slow Food), **Xavier Hamon** (Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques de Plouhinec dans le Finistère)

– 11 h : Climat et biodiversité, notre alimentation en jeu ?

Valérie Masson Delmotte et **Piero Sardo**

Le dérèglement climatique et le déclin de la biodiversité menacent la vie sur terre. Ces deux phénomènes chambouleront le secteur agricole et donc notre alimentation, si leur progression n'est pas inversée. Les deux personnalités qui parraineront Lurrama cette année nous éclaireront sur l'urgence d'agir pour sauver le futur.

– 17 h : Quand la société civile se mobilise

Marie Toussaint et **Malika Peyraut**

Depuis la création du GIEC en 1988, la communauté scientifique alerte les responsables politiques sur le réchauffement climatique et ses conséquences. Le 28 août 2018, le ministre d'État à la transition écologique et solidaire démissionnait, regrettant le manque d'ambition écologique du gouvernement français. Au même moment, la jeune suédoise Greta Thunberg démarrait un mouvement de grève de l'école en faveur du climat. La pétition lancée par l'ONG « Notre affaire à tous » dépasse les 2 millions de signatures et l'association Bizi fête cette année ses 10 ans d'actions en faveur d'un réveil citoyen et politique. À travers 3 organisations citoyennes, nous verrons comment l'action et la participation de la société civile est primordiale dans la réussite de grands changements.

Samedi 9 novembre

– 11 h : Un élevage compatible avec le climat

Paul Ariès et **Xole Aire**

Lorsqu'on recherche les responsables du réchauffement climatique, l'agriculture,

et plus spécifiquement l'élevage, sont fréquemment montrés du doigt. Certes, au même titre que l'ensemble des autres secteurs, l'agriculture porte sa part de responsabilité. Pour autant, tous les types d'élevages sont-ils vraiment accélérateurs du réchauffement climatique ? Est-il urgent d'arrêter toute consommation de viande pour agir en faveur de la planète ? Tout soutien au monde paysan est-il incompatible avec une prise de conscience écologique ? **Paul Ariès**, politologue et **Xole Aire**, éleveuse sur Urepel, nous expliqueront leur vision de la problématique.

– 15 h : Pratiques agricoles ici et maintenant, que fait-on ?

Fermes Belazkabieta (Espelette), **Uhartia (Gamarthe)**, **Larrous (Bergouey-Viellenave)** et **Jauberria (Amendeux-Oneix)**

La vente de produits fermiers en circuit court, l'adoption de techniques culturelles simplifiées, la réintroduction de l'arbre dans le système global de la ferme, l'utilisation de l'animal comme force de traction sur les productions adéquates, l'utilisation des ressources abondantes et l'économie des ressources rares... 4 fermes témoigneront de leurs pratiques.

– 17 h : Comment agir aujourd'hui pour demain ? Le rapport AcclimaTerra en Aquitaine.

La région Aquitaine, puis la Nouvelle Aquitaine, ont été précurseurs dans la rédaction d'un rapport qui évaluait l'évolution du climat sur la région, anticipait les changements qui en découleraient et conseillait sur les démarches à adopter pour y faire face. Le document veut sensibiliser les décideurs locaux et informer les habitants sur les chamboulements induits par le changement climatique. La dernière version de ce rapport, Acclimaterra, a été publiée l'automne dernier. **Hervé Le Treut**, président du groupe d'experts ayant travaillé sur ce projet et **Françoise Coutant**, vice-présidente de la région Nouvelle Aquitaine, en charge du climat et de la transition énergétique, nous dévoileront les résumés de leurs travaux.

LES PARRAINS



Valérie Masson Delmotte est docteure en physique, diplômée de l'école Centrale à Paris, climatologue, chercheuse au Laboratoire des sciences du climat et de l'environnement du CEA (Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives). Elle co-préside le groupe de travail sur les sciences du climat du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) et a co-rédigé le 5^e rapport qui met en garde les pays sur le changement climatique.

Désignée par la prestigieuse revue Nature parmi les dix scientifiques les plus importants de l'année 2018, elle considère que la responsabilité qui lui incombe est celle de la démocratisation des savoirs. Elle publie des ouvrages de vulgarisation à destination des enfants et partage ses connaissances dans les établissements scolaires.



Né à Bra (Italie) en 1946, **Piero Sardo** est président de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité depuis 2004. Il est journaliste et s'occupe, entre autres, de la vinification. Il est aussi l'auteur de plusieurs volumes sur les fromages et les produits typiques. Il est l'un des créateurs de certains des projets les plus importants de Slow Food (Arche du Goût, Sentinelles, Marchés de la Terre) et participe à diverses campagnes du mouvement, en particulier celles pour la défense des fromages au lait cru, pour un étiquetage approprié des produits de qualité (label narratif) et pour le bien-être animal.

Gardez vos sens en éveil et entrez dans l'espace végétal !

C'est la nouveauté 2019 ! Un espace végétal sera dédié aux cultures maraîchères, fruitières et céréalières du Pays Basque. Terroirs, techniques culturales, variétés locales et produits culinaires... les femmes et les hommes qui font vivre cette biodiversité cultivée seront mis à l'honneur. Plusieurs animations viendront illustrer leur travail : fabrication et dégustation de jus de pommes à partir de variétés locales et anciennes, brassage et dégustation de bière, fabrication de pain Herriko, rencontres de jeunes maraîchers pour découvrir les astuces du métier, fabrication d'huiles avec Noustek Ekilili, démonstration du moulin de farine *arto gorri* (maïs grand roux) et fabrication de talo à la main, etc.

Cet espace voit le jour grâce à la contribution de la SCIC Garro, du lycée professionnel de Navarre et du CFA d'Hasparren.

Des animations de choix pour les familles

À chaque édition, une attention particulière est portée aux familles. Divers ateliers pédagogiques et ludiques viendront éveiller la curiosité des enfants, parents et grands-parents. L'espace se divise en deux chapiteaux à l'extérieur et un coin enfant dans la grande première halle, à l'intérieur.

Atelier cirque, animation autour de la pêche, jeux basques, jeux en bois, activités manuelles, temps de lecture collectifs... quelques nouveautés se sont glissées cette année dans la programmation.

La Xylothèque sera aussi parmi nous. Cet outil pédagogique mobile, sur remorque, sert de support à des animations sur les essences locales de bois et leurs utilisations en bois d'œuvre.

À noter : samedi 9 et dimanche 10 novembre à 11 h et 15 h, grand jeu des essences ! En reconstituant collectivement un puzzle, apprenez à observer puis reconnaître quelques essences de bois. Ce jeu collectif permettra de faire participer jusqu'à 48 enfants ! Présentez-vous à l'accueil de la Xylothèque un quart d'heure avant (grand chapiteau extérieur).

On va déguster !

Les produits alimentaires du Pays Basque seront à l'honneur de l'émission gastronomique de France Inter « On va déguster ». Animé par **François Régis Gaudry**, ce programme radio sera diffusé en direct de Lurrama, dimanche 10 novembre, à 11 h, en présence de la chroniqueuse cuisine **Elvira Masson** et le chef cuisinier gersois **Arnaud Daguin**.



Vous pourrez bien entendu compter sur la fidélité de nos radios locales. Suivez le salon en direct sur les ondes de **Euskal Irratiak** et **France Bleu** qui sauront vous rendre compte de toute l'émulation et de l'énergie qui existe autour de ce salon de l'agriculture paysanne !

3 Concours avec des jurys composés de professionnels

Vendredi 8 novembre

• **10 h** : **Concours de fromage AOP Ossau-Iraty**, catégories estive, fermier, et laiterie, avec la participation de **Jose Mari Ustarroz**, président de l'AOP Idiazabal, en tant que président de jury !

• **15 h** : Vingt boulangers participeront au **concours de la baguette Herriko Ogia** dont le jury sera présidé par **Xabi Akizu**, paysan meunier boulanger Gipuzkoar.

Samedi 9 novembre

• **9 h** : **Concours de tortilla** ouverte à toutes et tous, particuliers et associations du Pays Basque. Un jury présidé par le cuisinier et chroniqueur télé **Zigor Iturrieta** élira la meilleure recette.

Du côté des festivités

Vendredi 8 novembre

• **12h30** : Repas d'ouverture du salon avec les jeunes du lycée hôtelier de St-Jean-Pied-de-Port et parrainé par le chef **Cédric Baudour** du restaurant Saint Sylvestre des Aldudes. 16 €/eusko boisson comprise.

• **21 h** : soirée en l'honneur de la Navarre. Repas préparé par les élèves du lycée hôtelier de Biarritz Atlantique. 23 €/eusko boisson comprise. Concerts : **Petti, Kaskezur et DJ Tirri & Tery**

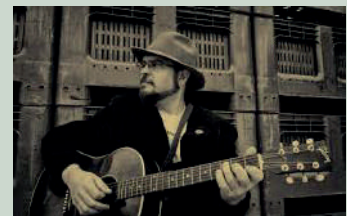
Samedi 9 novembre

• **12h30** : Repas préparé par le chef **Marc Thomas** de la cantine du collège Irandatz d'Hendaye. 14 €/eusko boisson comprise.

• **21h30** : Zikiro à base de Sasi Ardi, préparé et servi par les bénévoles de Lurrama. 23 €/eusko boisson comprise.

Dimanche 10 novembre

• **13 h** : **Repas des Chefs** : 33 €/eusko boisson comprise. Les visiteurs auront cette année la chance de pouvoir poursuivre la fête, dimanche soir. Le duo gascon **The Inspector Cluzo** revient à Lurrama. Le groupe montera sur scène à 22 h.



Concours de tortilla



Nous sommes tous adeptes de la tortilla, en plat principal ou en pintxo pour l'apéritif ! Comme un clin d'œil à la Navarre, région invitée cette année, Lurrama organise le concours de cette fameuse omelette aux pommes de terre !

Venez cuisiner en binôme, au nom d'une association ou entre amis ! Tous les ingrédients vous seront fournis. Lancez-vous, l'ambiance y est conviviale !

Information, inscription : Mikel Sainte-Marie, mikel@ehlgbai.org, 05 59 37 18 82

Fondamentaux de conduite de l'élevage ovin pour les nouveaux installés



Les sessions de formation à destination des jeunes éleveurs installés ou en cours d'installation en ovin lait se poursuivent. Deux journées ont déjà permis de parler de la fin de la gestation de la brebis et du début de mise bas.

La troisième journée est fixée au 13 février 2020. Jean-Luc Boucheron traitera de la période de lactation et de la traite.

Ces sessions de formation VIVEA permettent à celles et ceux qui démarrent leur activité d'échanger entre eux, de conforter leurs connaissances et de bénéficier de conseils en élevage. Vous n'avez pas pu participer aux premières journées ? Il est encore possible de rejoindre le groupe déjà constitué. Appelez Marina Deysine ou Clémentine Rolland au 05 59 37 18 82

2019/12/04 & 11, CERTIPHYTO



Euskal Herriko Laborantza Ganbara organise une session de deux journées de formation Vivea pour l'obtention du Certiphyto **les mercredis 4 et 11 décembre, à 9h30, à Ainhice-Mongelos.**



La formation de renouvellement sur un jour sera réalisée en 2020.

Inscription : Emmanuelle Bonus, 07 82 47 15 24, 05 59 37 53 76

Concours de fromage AOP Ossau Iraty

Il est encore temps de vous inscrire aux concours de fromage de brebis AOP Ossau Iraty, dans la catégorie estive, fermier ou laiterie.

La remise des prix aura lieu le dimanche au repas des chefs.

Information, inscription : Mikel Sainte-Marie, mikel@ehlgbai.org, 05 59 37 18 82

Soyez bénévoles

Lurrama a besoin de vous pour organiser en beauté la 14^e salon de l'agriculture paysanne ! Soyez bénévoles, inscrivez-vous maintenant sur www.lurrama.org Milesker !

École paysanne

Les formations de l'école paysanne proposées par ELB Gazte se poursuivent.

– **Vendredi 22 novembre** : missions d'un syndicat et son fonctionnement.

ELB Gazte souhaite ainsi donner du sens aux valeurs du projet politique et syndical basées sur l'agriculture paysanne.

Ces formations sont ouvertes à tou.te.s les paysan.ne.s et aux porteurs.e.s de projets.

Inscription : ELB, 05 59 37 21 08

2019/11/27, techniques sans labour et de semis direct

Le mercredi 27 novembre, Euskal Herriko Laborantza Ganbara vous propose de participer à une formation VIVEA afin d'apprendre à identifier les différents leviers agronomiques, techniques et économiques pour réussir son passage en agriculture de conservation des sols :

- les bases d'un sol fertile et de qualité
- mise en place des couverts végétaux
- les différentes méthodes de travail simplifiées du sol
- gestion des mauvaises herbes en TCS et semis direct
- aspect économique



Inscription : Manue Bonus, 05 59 37 18 82 / 07 82 47 15 24

Soutenez l'agriculture paysanne. Faites un don !



L'AGRICULTURE PAYSANNE
ENTRE VOS MAINS

Soutenez les paysans
du Pays Basque,
MAINTENANT !

Faites un don

ehlgbai.org

La collecte de dons en faveur de Euskal Herriko Laborantza Ganbara se poursuit. Vous pouvez nous soutenir en faisant un don sur www.ehlgbai.org

Notre site vous permettra de procéder au versement d'un don 100 % sécurisé, via PayPal, par carte ou par chèque bancaire. Laissez vous guider !

Vous êtes un particulier ? Votre don vous donnera droit à une réduction d'impôt de 66 % des sommes versées, dans la limite de 20 % du revenu imposable. Pour le versement d'un don de 100 € par exemple, vous bénéficierez d'une réduction fiscale de 66 €. Le recueil de vos coordonnées nous est nécessaire pour l'envoi de votre reçu fiscal.

Vous êtes une entreprise ? Vous pouvez aussi nous aider. Le mécénat d'entreprise ouvre droit à une réduction fiscale de 60 % du montant du don. Il peut prendre la forme d'une aide financière ou d'une aide matérielle ou d'un service. Pour soutenir l'agriculture paysanne au Pays Basque, faites un don ou contactez-nous au 05 59 37 18 82 !

Nous rendons compte régulièrement de notre travail et de nos actions sur ce journal Izar Lorea, ainsi que sur notre site Internet, notre page Facebook, des chroniques radios et via notre newsletter. Suivez-nous !

BON DE SOUTIEN / SUSTENGU BONOIA

Nom / Deitura :

Prénom / Izena :

Adresse / Helbidea :

CP / PK - Commune / Herria :

Tel. E-Mail :

www.ehlgbai.org



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

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