



IZAR LOREA

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

EDITO



Laborantza eta elikadura berlokalizatzen hasi

Iduri luke aski apal jautsi girela oro har janari kalitate mailan. Bestela, azken urteetan kontsumitzaileek jaten dutenaz dituzten dudak nola esplikatuko? Ainitzek ez dute gehiago zernahi irentsi nahi. Lehenik janari biologikoak haizea alde izan badu (gure lurraldeko herri nagusi guzietan badute jadanik bio saltegi bat edo

gehiago), orain bertze funtsezko irizpideak galdeginak dira : nundik heldu den jakin nahi da eta harreman zuzena ukaiten ahal bada ekoizlearekin, hobe. Hortik heldu dira Euskal Herrian ditugun 33 AMAP proiektuak, eta orain ezker eskuin sortzen diren ekoizle saltegiak, bat ala bertzean beti kalitatezko produktuak (Bio, Idoki ...) eskaintzeko asmoa delarik.

Dena ongi doa beraz mundu goxo huntan? Ez arras. Errealitatean, lortzen bada gure inguruko jendartearen parte ttipi baten «asetzea» sistema horrekin, muga batzua agertzen dira fite, eskaintza epizeria, jatetxe edo jantegi kolektiboetara zabaldu nahi delarik. Lurraldeko produktu «izarretaz» kanpo, behar den bezainbat eskaintzea ez da lortzen. Eskas horren adibide argienak, barazki eta fruituak badira, ez dira bakarrik, urrundik ere.

Urte batzua dira hortaz ohartzen girela eta egoera horren hobetzeko deus egin gabe ezin gira

egon. Azken hilabeteetan hasi gira biltzen saltegi parte hartzaile batzuetako arduradunekin eta BLE elkarteko barretzeekin batzuekin hobekuntzak nundik jiten ahal diren ikusteko. Izanen da lan antolaketa berri horren martxan ezartzeko. Lana laborarien aldetik, kontsumitzaileen aldetik... Erakunde publikoek ere diru laguntzak eman beharko dituzte. Ez da ahaltsu behar duela belaunaldi batzua kontsumitzen zen gehiena hurbiletik heldu zela. Argi da ere ez dugula tokikoaren estakuruarekin zernahi onartuko eta defenditzen dugun laborantza herrikoian oinarrituz eramanen dugula lan hori.

Gogotsu ariko gira ildo hortan, ikusten baitugu galdea hor dela, beti jendartearekin bat egiteko gogoak dugulako eta bistan dena, bide horrek zentzua duelako. Gogotsu ere Euskal Elkargoa gogoeta bertsuan baita, bere Lurralde Elikadura Planarekin besteak beste.

Aurten gai hortan aitzinatu nahi dugu eta hortarako gomitatzen zaituztegu otsailaren 25ean Ainizan antolatzen dugun gogoeta egunera. Ikuspegi eta indar guziki behar ditugu desafio horren eramaiteko.

Panpi Olaizola,

Laboraria eta Euskal Herriko Laborantza Ganbarako bulegoko kidea

En chemin vers la transition ...



Pour tout citoyen que nous sommes, les enjeux climatiques, énergétiques, environnementaux et alimentaires seront les futurs défis à relever au cours des prochaines années. Le dérèglement climatique, auquel nous sommes de plus en plus confrontés, est de loin le phénomène le plus important, celui qui causera le plus d'effets néfastes, notamment en agriculture.

L'aggravation que l'on observe d'année en année nous alerte sur l'urgence à agir sur nos modes de production, de consommation, de déplacement, etc.

Les collectivités en charge des questions agricoles ont donné le ton - il faut s'engager dans la transition agroécologique - non seulement pour limiter l'impact climatique et environnemental mais aussi pour répondre aux besoins alimentaires du territoire tant en qualité, en quantité, en diversité qu'en proximité.

Pour ne citer que deux exemples, c'est l'orientation de la région Nouvelle Aquitaine vers plus de production biologique et vers la classification des exploitations en Haute Valeur Environnementale.

La Communauté d'Agglomération Pays Basque, quant à elle, travaille à la mise en place d'un Plan Alimentaire Territorial pour assurer l'approvisionnement en produits locaux des cantines scolaires et de la restauration collective.

Même si politiquement les orientations sont crédibles, elles nécessiteront le plein engagement de la profession agricole. Et dès lors qu'il s'agit d'approvisionner une demande locale dans sa diversité, une réalité nous alerte. Celle d'un territoire excédentaire en produits carnés et

laitiers et déficitaire en fruits, légumes mais aussi protéines, céréales et légumineuses pour l'alimentation humaine. Alors comment fait-on ?

Difficile de répondre dans un contexte où les paysans ont été poussés vers la spécialisation et l'intensification des systèmes avec l'appui des aides PAC pour alimenter un marché libéral que l'on ne maîtrise pas.

En cette année 2020, EHLG a décidé de travailler le sujet de deux manières :

- en lançant un groupe de réflexion sur l'approvisionnement local en fruits et légumes ;
- en organisant un séminaire sur la relocalisation de l'économie agricole et alimentaire.

Au regard des enjeux, l'objectif est d'atteindre autant que possible, l'autonomie alimentaire du territoire. Certes, le challenge n'est pas gagné. Il ne s'agit pas de remettre en cause tout ce qui se fait actuellement, mais plutôt d'actionner des leviers tels que le partenariat avec les territoires voisins, la formation, la préservation du foncier agricole et sa répartition, la réorientation des aides publiques vers le maraîchage et l'arboriculture, la création de plateformes logistiques... afin de faire émerger des porteurs de projets dans les secteurs déficitaires.

EHLG s'est engagé dans la voie et ça sera nécessairement un travail partenarial entre les collectivités, la société civile et la profession agricole.

Le Pays Basque est un territoire attrayant grâce, entre autres, à ses paysans nombreux. Sachons préserver nos atouts et faire en sorte que l'on soit un territoire qui produit d'abord pour nourrir sa population tout en limitant ses impacts sur le climat et l'environnement.

Beñat Molimos,

Paysan et coprésident d'Euskal Herriko Laborantza Ganbara

Izar Lorea

Directeur de la publication : Maryse Cachenaute
Rédaction : Euskal Herriko Laborantza Ganbara
64220 Ainhice-Mongelos
laborantza.ganbara@ehlgbai.org
www.ehlgbai.org
Tél. : 05 59 37 48 82
ISSN 2116-5815
Impression : Arizmendi - D. Garazi

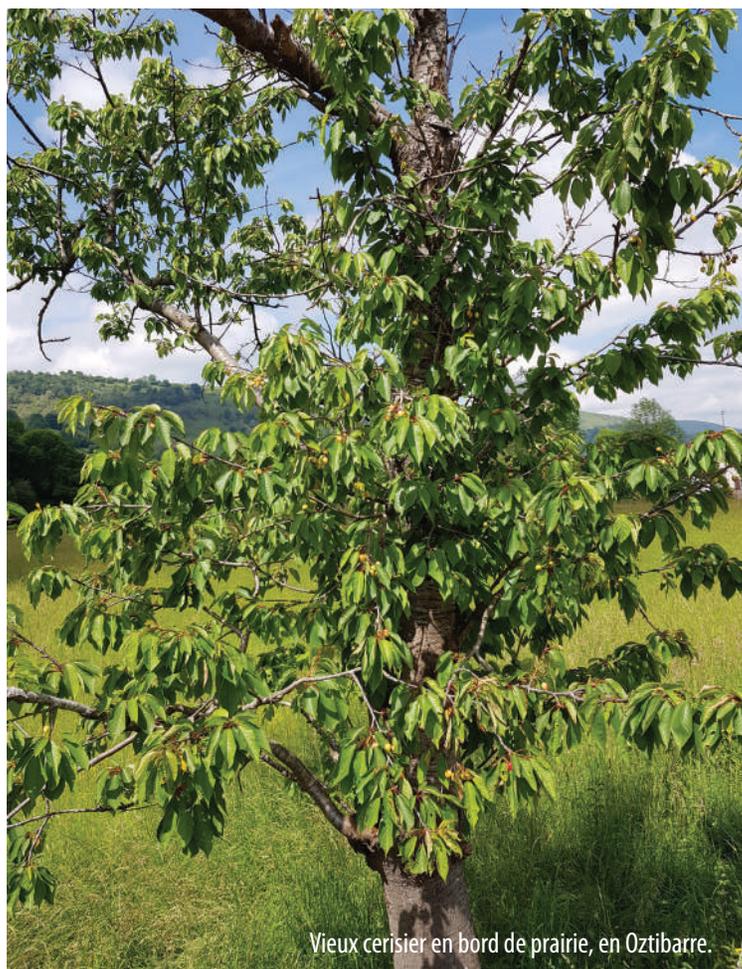


Xapata : un travail sur la zone de production de la cerise d'Ixassou

“Jadanik 25 urte pasa Xapata elkarteak sortu zela Itsasuko gereziak salbatzeko eta garatzeko. Lanaren emaitzak emeki agertzen dira, landatzeak emendatu dira eta 30 kide biltzen ditu elkarteak, Itsasun eta ondoko herrietan. Gaur egun, Itsasuko gereziaren eremua hedatu nahi luke eta 61 herri integratu ...”

Depuis plusieurs années l'association Xapata des producteurs de « cerises d'Ixassou » travaille à l'élaboration d'une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée (AOP) pour les cerises d'Ixassou. L'aire de production envisagée concernait initialement Ixassou et 8 communes proches.

La filière a besoin de mobiliser davantage de paysans autour de cette production complémentaire, peu gourmande en foncier, en temps et en investissement, mais largement dépendante des conditions météorologiques. C'est pourquoi, en janvier 2019, l'assemblée générale a validé le projet de rechercher des traces de cerisiers d'Ixassou sur un territoire plus large.



Vieux cerisier en bord de prairie, en Oztibarre.

Cette mission a été confiée à un étudiant, Anthony Plassan, accueilli et accompagné par Euskal Herriko Laborantza Ganbara de mars à mi-août. Après des recherches bibliographiques qui lui ont permis de prendre connaissance des travaux déjà réalisés sur le sujet, Anthony a réalisé plusieurs entretiens avec des personnes « relais ». Il a par la suite profité de la période de floraison favorable au repérage des cerisiers pour effectuer des recherches sur le terrain. Des photos et/ou des prélèvements ont été effectués lorsque cela a été possible en juin au moment de la fructification, pour identifier si ces cerises semblent apparentées ou non aux cerises d'Ixassou. Des recherches dans les archives de Bayonne et de Pau ont également permis de constater l'existence d'une antériorité culturelle ou commerciale dans certaines communes.

Dans un premier temps, les différents éléments recueillis ont permis de définir des critères de sélection des communes :

- Antériorité avérée de la production et/ou de la commercialisation
- Présence actuelle avérée de cerisiers
- Variétés locales
- Milieu traditionnel de culture compris entre 50 et 500 mètres d'altitude
- Activité économique complémentaire

Dans un deuxième temps, suite à des échanges avec les adhérents de Xapata, certaines communes pour lesquelles aucune trace n'a été trouvée actuellement, mais qui sont entourées de communes réunissant les critères de sélection ont été intégrées à la proposition. Cette dernière a été présentée aux ingénieurs de l'INAO de Pau en septembre. Elle concerne 61 communes du Labourd et de Basse Navarre.

Liste que l'association Xapata souhaite proposer dans sa demande de reconnaissance en AOP (au 01/01/2020).

En gras, les communes pour lesquelles des traces aux archives ont été retrouvées.

Ahaxe-Alciette-Bascassan/ Ahatsa Altzieta-Bazkazane	Esterençuby/Ezterenzubi	Lecumberry/Lekunberri
Aincille/Aintzila	Gamarthe/Gamarte	Louhossoa/Luhuso
Ainhice-Mongelos/ Ainiza-Monjolose	Halsou/Haltsu	Macaye/Makea
Ainhoa	Hasparren/Hazparne	Mendionde/Lekorner
Anhaux/Anhauze	Hélette/Heleta	Mendive/Mendibe
Arhansus/Arhantsusi	Hosta/Hozta	Ossès/Ortzaize
Armentarits/Armentaritze	Ibarolle/Ibarla	Ostabat-Asme/Izura-Azme
Arneguy/Arnegi	Iholdy/Iholdi	Saint-Esteben/ Donoztiri
Ascarat/Azkarate	Irissarry/Irisarri	Saint Etienne de Baigorry/ Baigorri
Banca/Banka	Irouleguy/Irulegi	Saint Jean le Vieux/Donazarre
Béhorléguy/Behorlegi	Ispoure/Izpura	Saint-Jean-Pied-de-Port/ Donibane Garazi
Bidarray/Bidarra	Ixassou/Itsasu	Saint-Just Ibarre/Donaixti
Bonloc/Lekuine	Jatxou/Jatsu	Saint-Martin d'Arrossa/Arrosa
Bunus/Bunuze	Jaxu/Jatsu (Garazi)	Saint Michel/Eiheralarre
Bussunarits-Sarrasquette/ Duzunaritze-Sarasketa	Juxue/Jutsi	Saint Pée Sur Nivelle/Senpere
Bustince-Iriberry/ Buztintze-Hiriberri	Lacarre/Lakarra	Sare/Sara
Cambo-les-Bains/Kanbo	Lantabat/Landibarre	Souraïde/Zuraide
Caro/Zaro	Larceveau-Arros-Cibits/ Larزابale-Arroze/Zibitze	Suhescun/Suhuskune
Espelette/Ezpeleta	Larressore/Larresoro	Uhart -Cize/Uharte Garazi
	Lasse/Lasa	Urepel/Urepele
	Les Aldudes/Aldude	Ustaritz/Uztaritze

La saison 2019 a mis en évidence une réalité vraiment importante pour l'avenir : après une magnifique floraison, un puissant coup de vent du sud a fait tomber la majeure partie des petits fruits à Ixassou mais pas à Bidarray et encore moins à Ostabat ou Larceveau, où les cerisiers étaient couverts de fruits en juin. Localement, la demande est importante et les prix très intéressants. Une large zone de production permettra de répondre au mieux à cette demande, avec une belle récolte en Cize une année, à Ixassou une autre, en Oztibarre la suivante. . .

Produire des cerises d'Ixassou reste un pari, soyons nombreux à le relever.

Contact : Elise Momas - 05 59 37 18 82 - elise@ehlgbai.org

Les 4 AOP du Pays Basque fêtent leurs anniversaires

Lurrarna denboran sortu den "Euskal Herriko sormarkak" elkarteak Ipar Euskal Herriko 4 sormarkak biltzen ditu : Irulegiko arnoa, Ossau Irati ardi gasna, Ezpeletako biperra eta Kintoa. 2020an urtebetetzeak elgarrekin ospatzea erabaki dute eta Euskal Herriko Laborantza Ganbarak lagunduko ditu 2 ekitaldi nagusi antolatzen : martxoaren 23an, Baionan, profesionalentzat pentsatu eguna eta maiatzaren 3an, Itsasuko Atharrin, orori irekia izanen den eguna.

Euskal Herriko Laborantza Ganbara accompagne les quatre AOP du Pays Basque dans l'organisation de leurs événements communs en 2020.

L'année 2020 est une année d'anniversaire particulière pour les 4 AOP du Pays Basque et l'association « Les AOP du Pays Basque – Euskal Herriko sormarkak » invite tous ses producteurs et tous les défenseurs des démarches de qualité à les célébrer.

- 50 ans de l'AOP Vins d'Iroulégu
- 40 ans du fromage AOP Ossau-Iraty
- 20 ans de l'AOP Piment d'Espelette-Ezpeletako biperra
- 4 ans de l'AOP Kintoa et Jambon de Kintoa



Créée en novembre dernier à Lurrarna, l'association a deux objectifs bien définis. D'une part, elle souhaite donner plus d'ampleur et de visibilité à leurs actions collectives qui restent pour l'instant modestes : animations collectives au Salon International de Paris, à la Foire de Bordeaux, sur des manifestations en régions (ex : le festival de la vache nantaise en 2018) ou localement (Foire au Jambon, Lurrarna...) et qui sont amenées à se développer tant elles répondent à une attente réciproque des producteurs et des consommateurs.

Elle sera aussi l'occasion de valoriser les particularités des produits AOP : des produits bons, beaux et éthiques, des produits qui mettent en valeur le terroir et les origines, des produits issus de filières qui ont le sens du collectif.

Les responsables des 4 AOP soulignent la nécessité de s'adresser à la population locale car celle-ci ne connaît pas bien ses produits AOP ni ce qu'ils représentent. Par conséquent, elle n'en est pas une grande consommatrice ni une ambassadrice convaincue.

C'est donc un des grands enjeux de cette année 2020 : mettre en lumière le fruit du travail des femmes et des hommes de notre territoire.

Deux grands rendez-vous sont programmés au printemps.

Le lundi 23 mars à Bayonne, les producteurs sont invités à venir présenter leurs produits lors d'un salon à destination des professionnels. Travailler les relations avec les clients, ouvrir de nouvelles opportunités et informer seront les maîtres mots de la journée.

Le dimanche 3 mai en revanche, c'est au grand public que s'adressera l'association. Durant toute une journée, des animations seront mises en place sur le site Atharri à Itxassou afin de fêter les anniversaires et de créer du lien entre consommateurs et producteurs.

Suite à un appel d'offre lancé en novembre dernier, Euskal Herriko Laborantza Ganbara a été choisi pour accompagner l'association « Les AOP du Pays Basque – Euskal Herriko sormarkak » dans la mise en place des événements 2020. Nous serons donc aux côtés des 4 AOP pour les aider à organiser ces 2 manifestations importantes et assurer les relations presse durant toute l'année.

Contact : Estelle Gogni - 05 59 37 18 82 - estelle@ehlgbai.org

Séminaire relocalisation

Laborantza eta elikadura sailean ekonomia eta kontsumoa berlokalizatzea da Ipar Euskal Herriko desmarxa kolektibo batzuen helburua. Bainan zertan gira ? Nola azkartu berlokalizatze horiek ? Lekuko produktuak esportatzeko egiten dituguia ? Gure biztanleria elikatzeke ? Haragiz soilik elikatzen ahal ote girea fruitu eta barazkirik gabe ? Gai horien inguruan gogoeta egun bat antolatzen dugu, otsailaren 25ean, Ainiza-Monjolosen. Lekuak mugatuak izanik, izena eman behar da.

Aldaketaren bideetan... Sur les chemins de la transition...

**LABORANTZA ETA ELIKADURA EKONOMIAK BERLOKALIZA DITZAGUN
RELOCALISONS L'ÉCONOMIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE**

L'agriculture paysanne a pour objectif de faire vivre dignement un maximum de paysans répartis sur le territoire, produisant une alimentation saine et de qualité en phase avec les demandes de la société et tenant compte du contexte actuel et des grands enjeux (environnement, dérèglement climatique, question énergétique etc.). La relocalisation de l'économie agricole et alimentaire constitue l'un des axes stratégiques de travail de Euskal Herriko Laborantza Ganbara.

C'est dans ce contexte que nous organisons un séminaire sur la relocalisation de l'économie agricole et alimentaire **le mardi 25 février 2020** dans nos locaux à Ainhice-Mongelos, de 9h00 à 16h30

Au programme :

9h00-11h00 Conférence avec Nathalie Corade

Nathalie Corade, enseignante chercheuse en économie à Bordeaux Sciences Agro, coordinatrice d'un programme de recherche sur la performance globale des circuits de proximité : "Les enjeux de la relocalisation de l'économie agricole et alimentaire".

**11h00-13h00 Ateliers de réflexion
Les démarches collectives du Pays Basque**

Quelles sont nos motivations communes ? Où sommes-nous en matière de relocalisation ? Comment s'améliorer, gagner en efficacité et se coordonner ?

- Approvisionnement en fruits, légumes et légumineuses

Pourquoi sommes-nous en déficit ? Quelles sont les conditions de développement de ces productions ?

14h30-16h30 Conclusions pour notre territoire

- Bilan des ateliers
- Propositions d'axes de travail

Places limitées

Inscriptions : laborantza.ganbara@ehlgbai.org ou par téléphone : 05 59 37 18 82

Formation « Préparer sa transmission » 4 demi-journées



2020/02/27, le devenir du foncier dans le projet de transmission, 9h30, Navarrenx

Jeudi 27 février, toute la journée, avec Anita LACARRA et Marc JUFORGUE, experts fonciers.

Contenu : en prévision de son départ à la retraite, il est nécessaire de connaître les critères permettant d'évaluer son foncier au plus juste ainsi que les différentes possibilités de transmission du foncier, leurs avantages et inconvénients respectifs.

La matinée permettra de faire le point sur les outils et structures pertinents dans l'évaluation du foncier agricole.

L'après-midi seront abordées les notions de faire valoir direct et indirect, les différentes formes de cession et de mise à disposition, le statut du fermage et ses caractéristiques ainsi que les outils de régulation de l'accès au foncier (SAFER, CDOA).

2020/03/12, les droits à la retraite, 9h30, Ainhice Mongelos

Jeudi 12 mars, matinée avec Isabelle LACLAU, conseillère en protection sociale de la MSA.

Contenu : l'âge de départ en retraite, le calcul de son montant, les activités complémentaires possibles et dans quelles conditions (cumul emploi-retraite, parcelle de subsistance), les démarches, etc.

2020/03/16, les arrangements de famille, 9h30, Ainhice Mongelos

Lundi 16 mars, matinée avec Christophe GOURGUES, notaire.

Donation, donation partage, usufruit, salaire différé... Comment gérer équitablement la transmission de l'exploitation familiale ? L'après-midi, des rendez-vous individuels avec le notaire seront possibles.

Renseignements, inscriptions : Maël BERIL, 05 59 37 18 82

Conférence organisée par le conservatoire de l'abeille noire du Pays Basque :



Samedi 22 février 2020 :

Conférence organisée par le conservatoire de l'abeille noire/Euskal Erle Beltza à Itxassou (64) à la salle Sanoki (près du fronton) à 10h00. Traduction assurée.

- **Andone Estonba**, professeure de génétique à l'Université du Pays Basque UPV/EHU : « *L'abeille noire et ses origines* »
- **Egoitz Galartza**, vétérinaire, apiculteur professionnel, coordinateur d'ERBEL : « *ERBEL, un outil de conservation et d'amélioration de l'abeille noire du Pays Basque* »

2020ko otsailaren 22a, larunbata :

Erle beltzaren kontserbatorioak antolatuta / Euskal Erle Beltza, Itsasun, Sanoki gelan (frontoitik hurbil) 10:00etan.

- **Andone Estonba** "Erle beltza eta bere jatorria"
Euskal Herriko Unibertsitateko genetikako katedraduna
- **Egoitz Galartza** « *ERBEL, Euskal Herriko erle beltza kontserbatzeko eta hobetzeko tresna* »
Marexala, erlezain profesionala, ERBELeko koordinatzailea

Formation « Conseil agronomique » 2 sessions d'une journée



2020/03/10 & 2020/03/17 9h30, Ainhice-Mongelos

Pour mieux gérer la fertilisation sur son exploitation. Deux sessions ce printemps :

- **mardi 10 mars, 9h00, Ainhice Mongelos**

- **mardi 17 mars, 9h00, Ainhice Mongelos**

Cette formation VIVEA est obligatoire pour les paysan(ne)s engagé(e)s dans la certification AREA (AREA-PCAE, transformation à la ferme, mécanisation en zone de montagne).

Contenu : rappel réglementaire, gestion de la fertilisation, caractéristiques des différents engrais de ferme, gestion des sols, apprentissage du Plan Prévisionnel de Fumure.

Inscription : Marina DEYSINE, 05 59 37 18 82

Formation « Pâturage tournant dynamique en ovins lait » - session le 11/03



Mercredi 11 mars, 9h30 à Ainhice-Mongelos, les clés pour optimiser l'herbe pour l'autonomie alimentaire du troupeau grâce à la technique innovante du pâturage tournant dynamique.

Contenu de la journée : mobilisation et reconstitution des réserves de la prairie, vitesse de pousse et digestibilité, équilibre graminées/ légumineuses, principes du Pâturage Tournant Dynamique (PTD), adaptations et matériel, exercice sur un cas concret de projet et plan d'action individuel sur la ferme.

Inscription : Manue BONUS, 05 59 37 18 82

Formation fertilisation alternative (thés de compost, enrobages et biostimulants) - 2 jours

6 mars et 20 novembre 2020 à Bergouey-Villenave chez Félix Noblia.

Contenu : les 4 piliers pour réaliser un bon compost, savoir élaborer chez soi des thés de compost oxygénés, recettes techniques de l'enrobage et de l'inoculation pour améliorer les défenses et la vigueur de la plante.

Intervenants: Jean-Charles Devilliers, agriculteur en AB et Jérémy Rizoud, fondateur de Cultures Régénératives

Inscription : GAIA consulting 06 04 40 38 94

Soirée projection proposée par le Cinéma Haritz Barne et EHLG.

Projection du film "Trognes, Les arbres aux mille visages" de Timothée Janssen au cinéma d'Hasparren en présence de Dominique Mansion le **mardi 3 mars à 20h30**.

Plus d'info : Étienne au 05 59 37 18 82

**N'oubliez pas le séminaire
« Relocalisation de l'économie agricole et alimentaire »
le 25 février à Ainhice-Mongelos Places limitées
Inscrivez vous au 05 59 37 18 82
laborantza.ganbara@ehlgbai.org**

Euskal Herriko laborantza herrikoia sustengatzen dut Je soutiens l'agriculture paysanne du Pays Basque

Nom / Deitura :

Prénom / Izena :

Adresse / Helbidea :

CP / PK - Commune / Herria :

Tel. E-Mail :

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

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

www.ehlgbai.org

