



SOMMAIRE

La terre en
héritage

Page III

Que vivent les
paysans !

Pages IV et V

Le programme des
trois jours

Page VIII

Un chemin semé
d'embûches

Page IX

Biocarburants ou
agrocarburants ?

Page XI

Le musée du
gâteau basque

Page XII

LURRAMA 2008
LA FERME BASQUE
À BAYONNE
les 31 octobre, 1 et 2 novembre

Publicité

le journal 
du Pays Basque
Euskal Herriko Kazeta

l'information indépendante
informazio librea

UNE VITRINE DE L'AGRICULTURE BASQUE AU CŒUR DE BAYONNE

Du 31 octobre au 2 novembre prochain, Lurrrama, le salon agricole du Pays Basque, ouvre ses portes, à Bayonne, pour sa 3^e édition. Une occasion pour les paysans du Pays Basque de promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement et du consommateur.

Favoriser l'échange entre les gens des villes et ceux des champs, provoquer la rencontre entre les consommateurs et les producteurs, voici les principaux objectifs des organisateurs de Lurrrama.

Les deux premières éditions ont été des francs succès. Plus de 30000 personnes y sont venues à chaque fois depuis 2006. Loin du productivisme et de l'agriculture intensive, Lurrrama promeut l'agriculture de terroir, la qualité et le respect de l'environnement. Un Grenelle de l'environnement sur les rives de l'Adour.

Tout au long de l'année, l'association Euskal Herriko Laborantza Ganbara, conceptrice et organisatrice de ce salon original, s'attache aux dossiers sensibles et directement liés à l'agriculture comme l'eau, le réchauffement climatique, la biodiversité, les OGM, les agrocarburants, les énergies renouvelables ou l'agriculture biologique.

Cette année, deux thèmes sont mis en avant pour les débats: les agrocarburants et l'agriculture biologique face à la réglementation européenne. Par ailleurs, une conférence de Marc Dufumier est également programmée le samedi 1er novembre avec pour sujet "Nourrir le monde avec les agricultures paysannes", un thème cher à ce proche de Nicolas Hulot.

Pour son édition 2008, Lurrrama a un parrain de choix en la personne d'Albert Jacquard. Le scientifique humaniste célèbre pour ses prises de position en faveur des plus démunis et ardent défenseur du concept de décroissance soutenable. A l'occasion de l'ouverture du salon, Albert Jacquard adressera un message aux visiteurs dans lequel il ne manquera certainement pas de rappeler l'urgence à trouver d'autres solutions pour la planète et ses habitants.

En 2006, année de la création du salon, le parrain d'alors, Edgar Pisani, ancien ministre de l'agriculture, avait souligné le côté novateur de cette manifestation en déclarant en préambule: "Le Pays Basque est un pays où la diversité des paysages est maintenue, la diversité des productions est recherchée, et la qualité demeure une priorité". Cette phrase, Lurrrama continue de la faire sienne et le nombre important de visiteurs souligne les préoccupations du grand public pour les questions liées à l'agriculture et à l'environnement.

Comme Michel Berhocoirigoin, président de Laborantza Ganbara aime le souligner, le succès de Lurrrama n'est pas un hasard: "C'est véritablement la connexion entre les paysans et les citoyens au sens large. On veut y faire passer le message selon lequel l'agriculture paysanne et

UNE ORGANISATION À TOUTE ÉPREUVE

Les centaines de bénévoles de Lurrrama constituent une vitalité essentielle. Tout au long de l'année, ils s'investissent pour cet événement atypique. Si pendant les trois jours du salon, plus de 700 bénévoles s'activent, le reste du temps, pas moins de 23 groupes de travail cogitent! L'association "Lurrrama, c'est aussi l'aide à toutes les structures, entités ou associations, œuvrant dans le domaine du développement durable agricole du Pays Basque et la diffusion des produits de qualité issus de cette agriculture.

durable, c'est l'avenir du territoire. Cet avenir passe par les choix d'achat des consommateurs. Ils doivent se sentir responsables de leurs achats, et pas seulement le temps de Lurrrama. Chacun peut agir individuellement, adhérer à des associations de consommateurs, dans les quartiers, faire des choix politiques. Quand le salon ferme ses portes, il faut transformer l'essai le reste de l'année".

Cette année, le salon s'organise en six espaces distincts:

- le chapiteau environnement
- le marché fermier
- le coin des enfants
- le chapiteau des animaux
- un espace conférence-débat à la librairie Elkar

- un espace pour les machines agricoles.

Il ne faut pas oublier les animations comme le repas des chefs ou les concours de pintxo, les concerts ou jeux proposés.

L'espace destiné aux enfants a été doublé. Comme l'explique Maryse Cachenaute, vice-présidente de Lurrrama: "Grâce aux jeux et aux animations, nous souhaitons sensibiliser les générations futures". Avec un contenu à la fois ludique et pédagogique, Lurrrama permet à tous les publics de s'informer en passant un moment très agréable.

La Terre-Mère, nourricière et bienfaitrice, mère de la lune et du soleil, que de beaux symboles en ces temps de crise! Le retour aux fondamentaux serait-il en passe de devenir une réalité?



LA TERRE EN HÉRITAGE: UN PROGRAMME AMBITIEUX MAIS PAS UTOPIQUE

Les organisateurs de Lurrama ont multiplié par deux l'espace réservé aux enfants. Une façon de mettre l'accent sur la nécessaire sensibilisation des jeunes aux questions de l'environnement et aux métiers de l'agriculture.

Durant les trois journées du salon, des animations ludiques sont proposées aux plus jeunes comme aux adolescents: balades à dos-d'âne ou de poneys, jeux et sports basques, initiation au cirque, jeux gonflables, jeux en bois géants, espace vidéo, coin nursery pour les plus petits. Les enfants sont attendus en nombre d'autant que l'entrée est gratuite pour les moins de 15 ans.

Au programme: la ferme pédagogique, la nutrition-santé-atelier animé par la CPAM -, un jeu sur le cycle des déchets, la découverte des arômes, une découverte du jardinage avec la Jardinerie Lafitte. L'association SurfRider proposera d'initier aux gestes écologiques quotidiens, les Petits Débrouillards feront quant à eux visiter la maison bioclimatique et enfin un atelier sur l'eau sera animé par le Centre Permanent d'Initiative à l'Environnement d'Hendaye (Domaine d'Abadia).

Chaque après-midi, à travers un parcours ludique, les enfants partiront à la découverte de l'agriculture basque grâce aux "Mystères de la ferme"! Tout

un programme et un bon moment en perspective.

Et bien sûr, les enfants pourront voir les animaux du Pays Basque sous un chapiteau dédié: les célèbres brebis Manex à tête noire, le fameux pottok, les chèvres des Pyrénées, la vache laitière d'Holstein sans oublier la basse-cour avec ses poules, poulets, coqs ou dindons! De nombreuses démonstrations des activités de la ferme comme la tonte des brebis, la traite des vaches, ou la fabrication de fromage seront également visibles par petits et grands.

Jennifer Audy de Lurrama, en charge du secteur pédagogique, est attentive à son évolution: "Ces ateliers ont connu beaucoup de succès, c'est la raison pour laquelle nous avons choisi de les développer avec des structures professionnelles comme l'ONF, la CPAM, la Mutualité 64 ou encore la Ligue contre le Cancer". La dimension ludique est également présente avec les associations Xiba et Oreka. Grâce à cette dernière, les enfants pourront découvrir le cirque. Les petits et petites bayonnaises connaissent déjà cette association installée depuis septembre dernier dans son nouveau local, Le garage des Arts, à St-Esprit. Elle y poursuit son enseignement des arts du cirque à la plus grande joie des enfants et des parents.



Photo: Gaizka IROZ

Publicité

SOLAIRE PHOTOVOLTAÏQUE

DEVENEZ PRODUCTEUR D'ÉLECTRICITÉ VERTE
ET BÉNÉFICIEZ DE SOLIDES COMPLÉMENTS DE REVENUS

Contrat de rachat EDF de votre électricité durant 20 ans
Crédit d'impôt 50% du matériel - Prêt à Taux 0%
Subventions pour les professionnels

EDF

ESTIMATION GRATUITE

SOLARWATT ANGLET 05 59 58 04 05 - contact@solarwatt.fr

Chauffage... Arrêtez de payer le Maximum !

Changez votre chaudière et divisez par 3 vos factures

Aérothermie Solaire Climatisation réversible

50% de crédit d'impôts Étude de faisabilité GRATUITE Facture -75%

Énergie renouvelable

COTE BASQUE GEOTHERMIE

ZAC de Maignon 64 600 ANGLET - Tél. : 05 59 58 27 13 - www.cotebasquegeothermie.com

LE MONDE AGRICOLE BASQUE : QUE VIVENT LES PAYSANS !

Les émeutes de la faim qui ont éclaté en Asie et en Afrique ont interpellé les consciences. Les hausses toujours plus spectaculaires et spéculatives des cours des céréales ou du carburant, les informations contradictoires sur les OGM questionnent le citoyen du monde, inquiet pour son avenir et celui de ses enfants. A la différence d'autres territoires, le Pays Basque est composé d'installations agricoles de tailles moyennes voire petites.

Jusque dans les années 50, la population agricole représentait plus de 50 % de la population rurale. Contrairement à l'agriculture intensive, qui fait vivre de moins en moins d'hommes sur des surfaces de plus en plus grandes, l'agriculture paysanne nécessite plus de bras. Répartis sur l'ensemble du territoire, les "nouveaux" paysans vivent décemment de

leur métier et garantissent aussi la vie des campagnes.

Cette évolution de la société n'est pas sans conséquence sur l'environnement. Si depuis toujours, le travail des paysans assure l'équilibre entre l'homme et la nature, la qualité du paysage est le fruit d'une gestion harmonieuse du territoire. Pour préserver ce cadre de vie et pour continuer d'en

profiter tant dans sa vie quotidienne que pendant les vacances, l'entretien des campagnes et des montagnes doit être transmis et perpétué. Ainsi, l'agriculture a une fonction écologique déterminante. L'actualité le montre régulièrement, le développement des sciences et des techniques a des répercussions sur l'environnement.

Le respect de l'environnement est un argument à la mode. Il est souvent difficile de faire la différence entre le coup de pub et la vraie solution durable. Les organisateurs de Lurrrama ont choisi de faire découvrir de véritables alternatives telles que l'huile végétale pure en guise de carburant ou les granulés bois pour le chauffage. Comme aime à le rappeler écologistes et humanistes, "il existe une seule planète pour tout le monde !". Il faut donc la ménager, la respecter et permettre aux générations futures de vivre dans un milieu digne de ce nom !

Les paysans basques sont également attentifs à ces modifications et aux réflexions qui s'y rapportent. Le nombre de structures d'observation et d'actions créées ces dernières années démontre bien l'implication au quotidien et sur le long terme des laborari.

Au Pays Basque, près de 80 % des zones agricoles sont classées en zone de montagne. Cette spécificité a longtemps été écartée des préoccupations des institutionnels. Ainsi depuis plus de vingt ans, les labels "qualité" comme les AOC ou IDOKI ont été développés directement par les paysans basques.

Naissance d'une structure différente

Laborantza Ganbara est née d'une problématique typiquement basque : les paysans basques voulaient une structure spécifique pour le Pays Basque et la Confédération paysanne du Pays Basque (ELB) y était majoritaire. De la forme du scrutin national résultait que l'opinion d'ELB n'était pas prise en compte. En effet, le Pays Basque disposait d'un nombre de cantons inférieur au Béarn et donc même si ELB était majoritaire au Pays Basque, ELB restait minoritaire dans le département.

La nécessité de monter un projet s'est donc imposée aux créateurs de Laborantza Ganbara avec pour objectif, d'une part, la valorisation d'un autre type d'agriculture, et d'autre part, le souhait d'une reconnaissance institutionnelle du territoire basque.

En 2005, 70 % des élus basques et de nombreux acteurs économiques locaux ont soutenu la création de la Chambre d'agriculture basque et la naissance de l'association Laborantza Ganbara a pu se faire.

Les services et les projets présentés par Laborantza Ganbara sont diffé-

Photo : Gaizka IROZ



UN POINT DE RENCONTRE

Une des ambitions affichée du salon Lurrrama : être un espace de rencontres entre d'une part les paysans et les citadins et d'autre part entre les producteurs et les consommateurs. Au sein du salon, un pôle "filère qualité - marché fermier" permet ces rencontres autour de la dégustation des produits de qualité du Pays Basque. Ainsi le consommateur est appelé à reconnaître les nombreux et divers signes et labels officiels existants comme AB, AOC, IGP, etc. Une information sur les démarches de reconnaissances en cours (porcs basques, cerise d'Itxassou, piment doux, pommes à cidre, etc.) sera également assurée.

DES MACHINES ET DES HOMMES

L'agriculture paysanne privilégie les actions préventives et le désherbage mécanique par exemple. Des outils spécifiques sont donc nécessaires. Ils doivent respecter la Terre, améliorer les conditions de récolte de foin. Retourneur d'andains ou semoir semi-direct permettent d'économiser des heures de travail et du carburant. A l'occasion de Lurrama, la MSA animera un atelier sur le thème: "Comment aménager son poste pour ménager son corps?".



Photo: Gaizka JROZ

rents de ceux de la Chambre d'Agriculture de Pau notamment des services de proximité comme l'aide administrative et juridique.

Mais la principale différence se situe dans la mise en place d'une nouvelle agriculture. Ainsi, Laborantza Ganbara encourage le développement de l'agriculture paysanne et le travail sur des petites exploitations. L'association dispense des formations et réinitie les agriculteurs à l'agronomie. Elle encourage les paysans à avoir des pratiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité, comme par exemple, l'autoproduction énergétique partielle par le développement de l'utilisation des huiles pour les carburants et des tourteaux pour la nourriture des animaux.

La qualité est également une préoccupation majeure pour Michel Berhocoirigoin, président de Laborantza Ganbara. "Nous défendons le choix de faire de la qualité avec un cahier des charges exigeant. Nous avons obtenu trois AOC (le vin d'Iroulégu, le fromage de brebis d'Ossau-Iraty, le piment d'Espelette), bientôt quatre avec le porc basque élevé en plein air. Nous avons encore de nombreux projets comme les pommiers à cidre ou le piment doux". Michel Berhocoirigoin attire

aussi l'attention sur le développement durable. "A Laborantza Ganbara on essaie de travailler dans le durable dans tous les chantiers mis en œuvre. Le développement durable, c'est ce qui, dans le processus de production intègre les trois dimensions: économique, sociale et environnementale. C'est aussi la capacité à créer de la valeur ajoutée".

Laborantza Ganbara continue d'être une pierre d'achoppement dans le paysage agricole du département. Cette distorsion des points de vue s'est d'ailleurs traduite avec l'organisation, toujours à Bayonne, d'un autre salon agricole. Un choix que Voltaire n'aurait pas renié en prônant "Il faut cultiver notre jardin". Avec ou sans pesticide?

Publicité

www.azkorria.com
Azkorria
 azkorria@wanadoo.fr
 Gaznakagia/Fromagerie Artisanale
 64130 Muskildi - 05 59 28 17 16

Samedi 8 Novembre de 10h à 18h

Foire au fromage

Toute la journée : dégustation, buvette, visite des locaux avec les producteurs adhérents, vente de fromages à des prix promotionnels...

Publicité

VOLVO C30
 FEELING 1.6D 110ch
22 700€*
 BONUS ÉCOLOGIQUE : 200€
 Volvo C30.
 Partageons plus d'avantages.

PARTAGEONS PLUS

DARMENDRAIL AUTOMOBILES
 ANGLÈT (64) - 05 59 31 43 43 MONT DE MARSAN (40) - 05 58 06 77 67

* Offre de lancement incluant une remise de 400€. Prix public conseillé en euro TTC au 01/09/2008. Offre valable du 01/09/2008 au 01/12/2008 dans le réseau Volvo participant. Tarifs valables en France métropolitaine. VOLVO C30 Feeling 1.6D 110ch : consommation Euromix (l/100 km) 4,9 - CO₂ rejeté (g/km) 129. www.volvocars.fr

Publicité

E.A.R.L ARIBIT

Conserves à la ferme
 Foies gras et confits de canard

Annie et Sauveur Aribit
 Ferme "l'Espagno"
 64 240 La Bastide-Clairence
 05 59 29 46 66

Produits frais de novembre à mars

DES HOMMES ENGAGÉS : A. JACQUARD ET M. DUFUMIER

Citoyens, militants, il est des mots qui résonnent particulièrement en évoquant certains noms. Jacquard fait partie de ceux-là. Souvent présenté comme un "Abbé Pierre laïque", il participe aux combats qu'il croit justes. Dans le Pacte écologique de la Fondation Nicolas Hulot, le chapitre "Agriculture" est ainsi défini : "Concilier la production agricole avec le respect de l'environnement, le travail paysan, la qualité des produits et la santé. Remodelage de la Politique Agricole Commune. Arriver à l'autoconsommation locale et arrêter l'exportation inutile de denrées alimentaires". Un dialogue qui ne pourra pas avoir lieu à Lurrrama mais des réflexions à écouter sans modération.

Albert Jacquard, un parrain citoyen

Voici près de quinze ans, en mars 1995, Albert Jacquard, publiait J'accuse l'économie triomphante. Dans son livre pamphlet d'une incroyable actualité, le citoyen Jacquard se révoltait déjà en écrivant : "avec ce dogme de l'économisme", l'humanité va "droit dans le mur". On ne résout pas les problèmes humains avec des chiffres et des courbes, sauf à produire les catastrophes que nous connaissons tous : l'augmentation vertigineuse du nombre de chômeurs et de pauvres, à qui l'économisme n'a que de belles promesses à vendre."

Dans cet ouvrage, Albert Jacquard démonte la "science" des apôtres de l'économie de marché. A partir d'exemples précis et vivants comme l'emploi, le logement, l'agriculture ou l'environnement, il dénonce les impasses dans lesquelles la société est engagée et appelle à une révolution des comportements. Pour lui, chaque être humain est unique, irremplaçable : "nul ne peut être exclu sous prétexte qu'il ne "sert" à rien". L'Adour coule toujours sous le pont St-Espirit...

Cet homme qui consacre désormais l'essentiel de son activité à la diffusion

d'un discours humaniste destiné à favoriser l'évolution de la conscience collective expliquait dans un article qu'il écrivit pour Le Monde Diplomatique (mai 2004) les mutations subies par l'homme : "(...) En 1945, dans Regards sur le monde actuel, Paul Valéry écrivait : "Le temps du monde fini commence." Il est urgent de tirer les conséquences de ce constat : nous entrons dans une phase nouvelle de l'histoire des êtres humains." Pour Albert Jacquard ce constat n'est nullement une mauvaise nouvelle. Et si la question "la Terre pourra-t-elle nourrir tant d'humains ?" revient souvent, la réponse ne fait pas de doute pour l'humaniste. Elle est positive. Car comme il l'indique, même en l'absence d'une nouvelle "révolution verte", la quantité de nourriture disponible est et sera suffisante. Si aujourd'hui beaucoup ont toujours faim, il s'agit plus d'un problème de répartition que de production. En effet, les pénuries les plus menaçantes ne concernent pas la nourriture, mais l'air et l'eau. La raison selon Jacquard : le mode de vie occidental. Et de conclure : "(...) Nous venons seulement de comprendre, en constatant l'évolution du climat, l'aver-

tissement de Paul Valéry : les conséquences de nos actes dépassent ce que notre environnement peut supporter; ces conséquences sont souvent irréversibles. Il est donc urgent que ces actes soient collectivement débattus et choisis".

Marc Dufumier, défenseur de la paysannerie

Professeur en agriculture comparée à l'Institut national agronomique Paris-Grignon, Marc Dufumier est un proche de Nicolas Hulot. Il interviendra lors d'une conférence le samedi 1er novembre à 17h00 sur le thème "Nourrir le monde avec les agricultures paysannes".

Au sein du Grenelle de l'environnement, il a fait partie du groupe "Adopter des modes de production et de consommation durables : agriculture, pêche, agroalimentaire, distribution, forêts et usages durables des territoires". Expert du Comité de veille écologique de la Fondation Nicolas Hulot, il a, à ce titre, collaboré à la rédaction du volet agricole du Pacte écologique.

Marc Dufumier intervient régulièrement dans de nombreuses conférences. Son cheval de bataille : les OGM. Il attaque particulièrement l'argument selon

lequel les OGM permettraient de nourrir les pays du Sud. Grand partisan de l'agriculture paysanne de proximité, il tente de ne pas adopter un discours idéologique mais le point de vue plus "objectif" de l'agronome.

Dans une récente intervention, Marc Dufumier rappelait quelques faits dramatiques : sur les 6,2 milliards d'humains qui peuplent la terre, il en est encore 840 millions qui souffrent de la faim et plus de deux milliards qui sont victimes de carences nutritionnelles. Il souligne que les productions vivrières ne manquent pourtant pas à l'échelle de la planète, atteignant en moyenne 300 kg d'équivalent-céréales annuels par habitant, alors même que les besoins n'excèdent pas les 200 kilogrammes par personne et par an. Mais comme il le rappelle, les disponibilités alimentaires sont très inégalement réparties. Et de mettre en exergue le paradoxe que les deux tiers des pauvres qui ont faim sont des paysans des pays du Tiers-Monde, sans terre et n'ayant pas d'autres matériels que quelques outils désuets comme la houe ou la machette.

Cette conférence est donc d'une actualité particulièrement sensible.

Le Syndicat Bil ta Garbi vous accompagne pour mieux trier vos déchets



Vous vous posez des questions sur les déchets ?

- Comment trier ?
- Comment se procurer un composteur ? un autocollant Stop Pub ?
- Comment recycler ses bâches agricoles ?

Alors venez nous retrouver au salon **LURRAMA**, au stand Bil ta Garbi, l'équipe des ambassadeurs de tri sera là pour répondre à toutes vos questions !



Pour + d'infos : www.biltagarbi.fr



TOUT IDOKI DANS SON ASSIETTE : C'EST POSSIBLE ! PECOITZ, JAURIBERRY ET IBARGARAY ONT TENTÉ L'AVENTURE

Photo : Gaizka IROZ



Si il est facile à nous, consommateurs, d'acheter et de cuisiner des produits Idoki, il n'en est pas de même pour les restaurateurs. Certains pourtant, comme Battitt Pecoitz à Aincille, font l'effort de changer leur façon de travailler pour mitonner des recettes à base de produits authentiques, naturels, sains et savoureux issus de la démarche Idoki.

« Cet été Idoki fêtait ses 10 ans et les producteurs ont demandé à des restaurateurs d'élaborer un menu à l'occasion de la journée d'anniversaire » explique Battitt Pecoitz. « On s'est retrouvés à trois restaurateurs, Bruno Jauriberry de l'hôtel-restaurant du col de Gamia à Bussunarits, Michel Ibargaray du restaurant Etche Ona à Saint Jean Pied de Port et moi-même et on a proposé, plutôt qu'un seul menu sur une seule journée, d'inventer des menus différents sur une période plus longue. On s'est aussi mis d'accord sur un prix unique pour ce menu. On a commencé par faire abattre pour nous un veau fermier et on s'en est partagé les morceaux. Pendant deux semaines, on a servi à nos clients du porc basque,

du mouton, du veau fermier, des fromages, des confitures Idoki.

L'animation autour de ce menu a ravi la clientèle de l'hôtel, surtout des gens de l'extérieur. Les gens du pays ont peut-être un petit peu moins adhéré parce qu'ils connaissent déjà les recettes et les produits locaux, ils ont plutôt tendance à prendre du poisson à la carte ! Par contre, d'autres clients ont voulu aller voir les producteurs, ils leur ont acheté des fromages et des produits qu'ils ont rapportés chez eux. »

Un défi ponctuel

La vraie difficulté pour un restaurateur qui a l'habitude de commander ses produits en grandes quantités, c'est de travailler des volumes moins importants. En choisissant de se fournir exclusivement en produits Idoki, un chef n'aura pas à sa disposition 50 côtes de boeuf par exemple, mais des morceaux différents à cuisiner chaque jour. L'inventivité dont il doit faire preuve est surtout synonyme de travail supplémentaire, ce qui explique qu'il peut difficilement relever le défi tout au long de l'année. « Au niveau de la quantité, Idoki ce sont

des petites productions, c'est compliqué de faire ça toute l'année. Pour contourner cette difficulté, il a fallu changer les menus au fur et à mesure. Pour moi, une opération comme celle de cet été n'est possible que ponctuellement. Mais autant c'est compliqué de faire abattre un porc basque pour le travailler en frais, autant c'est facile de se servir de produits qui se gardent : jus de pomme, cidre, vin ou fromages de brebis. On peut aussi proposer du poulet Idoki toute l'année. Travailler des produits

qui répondent à une charte de traçabilité, c'est appréciable autant pour nos clients que pour nous restaurateurs. Je me suis régalé à faire des cocolais, vrais flancs au lait fermier de Mendionde, à utiliser des myrtilles sauvages, des framboises, de la confiture de rhubarbe... Il y a même des produits que je ne connaissais pas et d'autres que j'avais à portée de main dans mon village et dont je n'avais pas idée ! »

Claire REVENU-JOMIER

Publicité

LUR BEREZITUAK - ONGARRI ORGANIKOAK

LOREKI

MATIÈRES ORGANIQUES - PRODUITS DU SOL
PRODUCTION & RECYCLAGE

www.loreki.fr

F-64250 ITSASU / ITXASSOU. Tel : (0)5.59.29.23.63

Publicité

ASSISTANCE - DEPANNAGE
Particuliers - Professionnels

Depuis 7 ans toute l'informatique avec le conseil et le suivi en plus....
Mise à niveau PC, optimisation, PC sur mesure
Livraison, installation, accompagnement
Création site internet

Microsoft Partenaire **orange** Distributeur

SERVICE INFORMATIQUE & INTERNET
Christophe HIRIBARREN
205 Merkatu Plaza 64250 ESPELETTE
Tel : 05 59 93 90 04
www.hiribarren.fr Email : info@hiribarren.fr

Publicité

RESTAURANT La Concha

Poissons et viandes grillés
Fruits de mer

Ouvert 7 jours sur 7 midi et soir à partir de 12 heures et de 19h 30

salle climatisée - Vue sur mer

05 59 63 49 52 (réservation conseillée)

La Patinoire. 299, av. de l'adour - ANGLET

Publicité

Pour son 7^{ème}
anniversaire
le JPB vous
ouvre ses portes



Enseignants et responsables d'écoles et de lycées
**Faites découvrir le monde de la presse
à vos élèves !**

Contactez : Frédéric au 05 59 46 02 50

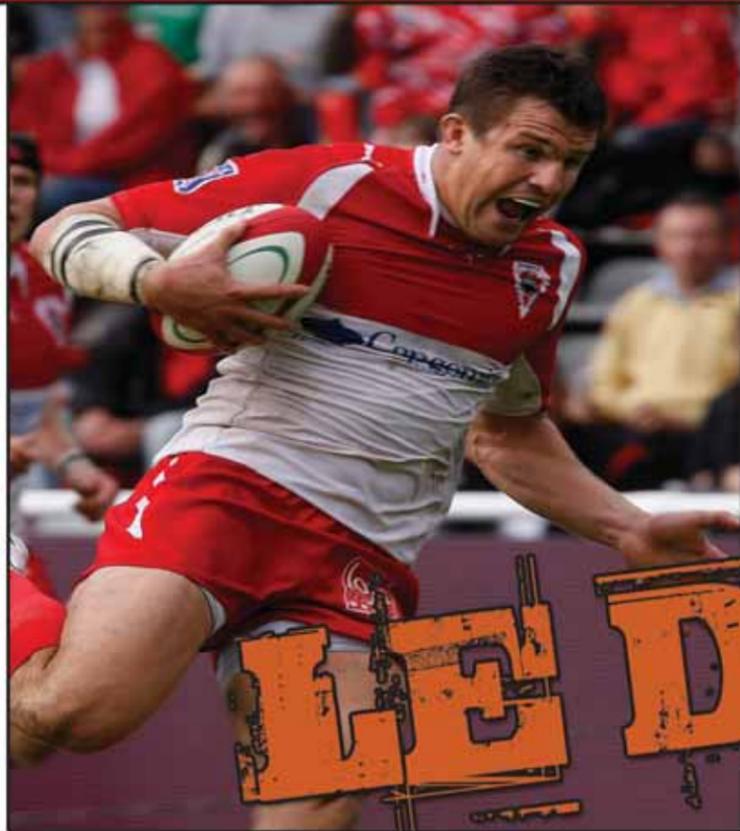


www.lejpb.com

HEDAGUNEA - MEDIA CENTER, 8 ZA MARTINZAHARENIA, 64122 URRGNE - URRUÑA

Biarritz Olympique

Aviron Bayonnais



LE DERBY

Toute l'information sur le derby du Pays Basque
avec votre journal du Pays Basque
du **vendredi 31 octobre**



LABORANTZA GANBARA : UN CHEMIN SEMÉ D'EMBÛCHES

L'histoire de Laborantza Ganbara est marquée par plusieurs plaintes de l'Etat contre ses activités. Le projet d'une Chambre d'Agriculture du Pays Basque suscitait déjà l'agacement avant même sa création. Du refus de valider des subventions versées par des communes à l'assignation en Pénal du Président de Laborantza Ganbara pour répondre d'une plainte de l'Etat contre "l'objet et le nom de l'association", les embûches ne manquent pas. D'autres structures comme Arrapitz pour le label Idoki, le GFAM pour l'acquisition de fonciers pour les agriculteurs proposent aussi une réflexion sur le développement d'une agriculture durable. Mais ce qui perturbe les autorités, c'est, sans doute, la ressemblance avec la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, organisatrice du salon "La ferme en ville" à Bayonne. Prochaine étape : le 29 janvier prochain devant le Tribunal de Bayonne.

Un travail de terrain

« Notre première action sur le terrain s'est faite à l'occasion des déclarations PAC des paysans, à travers l'accompagnement juridique et administratif. Ensuite nous avons ouvert des chantiers de fond. On ne peut pas travailler sur les questions de fond, si on n'est pas en mesure de répondre aux préoccupations immédiates des gens », déclare Michel Berhocoirigoin, Président de Laborantza Ganbara.

Et de préciser ces chantiers "le suivi des politiques agricoles aussi bien européennes, françaises ou plus locales. Il s'agit de voir quels sont les mécanismes en place pour conseiller le mieux les paysans et proposer d'autres orientations".

Une autre action importe : la transmission des exploitations. "Au Pays Basque nous limitons les dégâts dans ce domaine, mais nous devons faire face à de nouveaux modes de vie ou valeurs qui ont moins d'emprise sur les jeunes. En plus d'accompagner les jeunes dans leur installation, il faut donc susciter l'envie d'être paysan".

Le dossier de la valeur ajoutée

Mais le dossier qui mobilise le plus de moyens est celui de la "valeur ajoutée". Ainsi le but de l'association est d'obtenir une marge de bénéfice net pour le paysan : "La surface de production étant relativement réduite ici, nous recherchons l'efficacité, qui

se traduit par une agriculture autonome et économe. Ainsi, nous cherchons des systèmes moins gourmands en énergie, eau ou engrais, des systèmes qui offrent des espaces de liberté.

Michel Berhocoirigoin déplore certains manques comme l'absence de documentation sur l'agriculture locale, pas ou peu de photographies des productions et surface : "Nous faisons un travail d'observatoire. Peu à peu on deviendra un centre de ressource et c'est aussi une fonction d'intérêt général que nous remplissons".

Quant à l'amalgame souvent opposé avec la Chambre d'Agriculture de Pau, M. Berhocoirigoin, le balaye : "Il y a une définition officielle de la notion d'institution ; n'est pas institution qui veut. À ce titre, Euskal Herriko

Laborantza Ganbara n'est pas une institution, mais une association loi 1901. Beaucoup d'acteurs, de personnes morales et de collectivités du Pays Basque, considèrent que nous sommes une structure qui a une efficacité, un savoir-faire, et ce qui compte pour eux c'est le résultat. Et ils pourront un jour penser qu'une association est plus efficace qu'une institution. Cependant, nous ne traitons pas tout, pour certaines affaires le passage par la Chambre d'agriculture départementale est un passage obligé".

Il faut du temps ...

Avec philosophie et un peu de malice, le Président de l'association de conclure : "il faut du temps. Mais comme dit Lasserre, petit à petit, ça fait son chemin..."



**S'ABONNER AU JOURNAL,
C'EST FACILE !**

Pour 20€/mois,
recevez tous les jours votre quotidien.
05 59 46 02 50



Autorisation et demande de prélèvement automatique

nom / abizena :
prénom / izena :
adresse / helbidea :
ville / herria :
code / postal :
téléphone / telefonoa :

Je vous prie de bien vouloir débiter, sans autre avis, à la condition qu'il présente la provision nécessaire, mon compte n° du montant de tous les avis de prélèvements qui seront émis par SARL Baigura Communication.

A

le

(signature)

Désignation de l'établissement créancier SARL Baigura Communication N° National d'émetteur : 464186
Merci d'envoyer ce bon accompagné d'un RIB à : SARL Baigura Communication 22 rue Lormand 64100 BAYONNE

UNE TABLE RONDE ATTENDUE : BIOCARBURANT OU AGROCARBURANT ?

Il n'y a pas encore si longtemps, les carburants d'origine agricole étaient présentés comme une solution miracle. Maintenant ils sont de plus en plus controversés. Le vendredi 31 octobre, une table ronde fera le tour de la question à Lurrama.

Les agrocarburants sont des substituts à l'essence ou au diesel. L'éthanol est fabriqué à partir de canne à sucre, de betterave, de blé ou de maïs et l'huile végétale est obtenue par le pressage de colza, de tournesol, de soja ou d'huile de palme. La volonté d'indépendance énergétique et la lutte contre le réchauffement climatique étaient avancées, à l'origine, par les pourfendeurs de ces technologies. Mais leurs conséquences sociales et économiques sont dorénavant pointées du doigt et leur bilan environnemental s'avère plutôt défavorable. C'est le constat fait par Christian Berdot (Les Amis de la terre Landes), lors d'une conférence à Laborantza Ganbara.

Un crime contre l'humanité ?

De nombreuses ONG réclament désormais un moratoire sur la production et l'importation d'agrocarburants. Cette position est notamment soutenue par Jean Ziegler, rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, qui n'hésite pas à qualifier la fabrication de biocarburants de "crime contre l'humanité".

Les agro-industriels emploient généralement le terme de "biocarburant", issu du mot "biomasse" qui désigne la production d'énergie à partir de matière organique. Ses détracteurs préfèrent parler d'agrocarburants, afin

d'éviter toute confusion avec l'agriculture biologique.

Fortement consommateurs d'intrants chimiques, d'eau et donc d'énergie, de nombreux chercheurs mettent en doute l'intérêt des agrocarburants de première génération. Ceux de deuxième génération, qui utiliseront la plante entière et non uniquement les graines ou fruits, devraient être plus performants.

Comme l'explique Christian Berdot, le bilan énergétique (énergie restituée/énergie non renouvelable utilisée) est très variable selon la plante utilisée et le mode de calcul. Ainsi plusieurs études, dont celle de l'ADEME, s'accordent sur le fait que le bilan énergétique de l'éthanol à partir de blé ou de maïs est bien moins intéressant que celui de l'huile végétale pure. Par ailleurs, même du point de vue économique, il semble que la rentabilité de l'éthanol soit conditionnée par des mesures de défiscalisation, comme c'est le cas en France pour l'E85.

A l'issue du Grenelle de l'environnement, une "expertise exhaustive et contradictoire du bilan écologique et énergétique des agrocarburants de première génération" a été lancée. Le Réseau Action climat France, qui a contribué aux travaux du Comité méthodologique de cette étude, s'est récemment inquiété de pressions exercées par des agro-industriels. Il faut dire que

de gros intérêts sont en jeu. Plusieurs usines de fabrication d'éthanol sont en création sur le territoire français, comme l'usine de Lacq par exemple. Cette unité, financée par la multinationale Abengoa Bioenergy, est censée apporter un débouché pérenne à près de 1500 maïsiculteurs et employer 120 personnes. Mais les enjeux économiques et sociaux des agrocarburants dépassent les frontières de l'Europe.

Des conséquences désastreuses

Christian Berdot a développé les ravages des agrocarburants dans les pays du sud : en Indonésie, destruction de pans entiers de la forêt pour planter des palmiers à huile, enlèvement et torture de villageois opposés à cette déforestation ; au Brésil, le Président projette de mettre en culture 200 millions d'hectares de savanes et de prairies pour produire des agrocarburants.

Beaucoup de pays en développement, y compris d'Afrique où l'autosuffisance alimentaire est loin d'être acquise, ont des projets faramineux de plantations pour nourrir ce marché en croissance.

Christian Berdot a souligné la contradiction entre l'un des objectifs théoriques des agrocarburants, lutter contre le réchauffement climatique, et la réalité où l'on brûle des forêts et assèche des marais pour planter des palmiers à huile. Des pratiques qui dégagent de grandes quantités de CO₂.

Laborantza Ganbara : une huile végétale pure

Parallèlement à la filière agro-industrielle, des initiatives locales mettent en place la production d'huile-carburant à la ferme. Depuis 2006, Laborantza Ganbara accompagne une dizaine de paysans producteurs d'huile végétale pure à base de colza et de tournesol. "EHLG a fait l'acquisition de presses à huile mobiles qui sont mises à la disposition des agriculteurs", explique Prisca Boiteau di Marco, chargée de mission. Le principe technique est simple : "Après le pressage des graines, l'huile est décantée pendant 4 à 6 semaines, puis filtrée avant d'être utilisée dans les tracteurs. L'autre sous-produit du pressage, le tourteau, est valorisé en aliments pour l'élevage".

Aujourd'hui, le bilan énergétique et environnemental de l'huile végétale pure, utilisée en autoconsommation ou en circuit court, reste le plus avantageux.

La réglementation autorise les agriculteurs à utiliser l'huile-carburant uniquement dans les tracteurs, ce qui limite les perspectives de développement de cette filière.

En effet, les autres usagers n'ont le droit d'incorporer que 5 % d'agrocarburants dans leur réservoir.

HARRITIK ETXEA ETXETIK BIZIA

HARGINGOA
HARLOSALARI
IGELTSERO
LUR IGITZE



ETXE BERRI

la construction-passion

MACONNERIE
CARRELAGE
PLATRERIE
TERRASSEMENT

URDINARBE

Tél : 05.59.28.17.57 Fax: 05.59.28.28.85
e-mail : etxe-berri@wanadoo.fr

ORDIARP

BAIONA - QUAI CHAHO - 31 OCTOBRE, 1 ET 2 NOVEMBRE



Vendredi 31 Octobre		Urriaren 31a ostirala	
Ouverture des portes	10 h	Ateen idekitzea	
	10h30		
En plein air		Kanpoan	Artzain xakur erakustaldia
Démonstration de chiens de bergers			
Marché fermier		Baserriko merkatuan	Ekoizpenen aurkezpena eta ekoizleen lekukotasunak
Présentation des produits et témoignages des producteurs			
	11h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Kabalen erakustaldia eta hazleen lekukotasunak
Défilé des animaux et témoignage des éleveurs			
	12h00		
Restaurant du marché fermier		Merkatuko ostatuan	Estrenaldi ofiziala
Inauguration officielle			
	14h00		
En plein air		Kanpoan	Artzain xakur erakustaldia
Démonstration de chiens de bergers			
	15h00		
En plein air		Kanpoan	Haurrentzat : euskal joko eta kirolak, Xiba elkartearekin, eta zirko inimizioa Oreka elkartearekin.
Animations enfants: jeux et sports basques avec l'association XIBA et initiation au cirque avec l'association OREKA			
Marché fermier		Baserriko merkatuan	Ekoizpenen aurkezpena eta ekoizleen lekukotasunak
Présentation des produits et témoignages des producteurs			
Librairie ELKAR		Elkar liburudenda	Mahai - ingurua : agro erregaiak
Table ronde sur les Agrocarburants			
	15h30		
Espace enfants		Haurren xokoan	Euskal Herriko eskolen marrazki leihaketa : epaileen erabakia.
Délibération du jury pour le concours de dessin des écoles du Pays Basque			
	16h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Ardi ile-mozte erakustaldia eskuz eta tresnez.
Démonstration de tonte de brebis à la main et à la machine			
Démonstration de fabrication de fromage de vache, commentée par un raconteur de Pays.			Behi gasna egite erakustaldia, «Raconteur de Pays» batek kondaturik.
	17h00		
Restaurant du marché fermier		Merkatuko ostatuan	Idiazabal gasna eta Rioja arnoaren jastaketa
Dégustation fromage AOC Idiazabal et vins AOC Rioja			
	18h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Behien deiztea - esnearen jastaketa
Traite des vaches - dégustation du lait			
	19h00		
Fermeture des expositions			Eraskusketen hestea
	20h00		
Restaurant du marché fermier		Merkatuko ostatuan	Zikiroa, Kantuz eta Adartza taldeek alaiturik.
Repas ZIKIRO - MECHOU animé par les formations KANTUZ et ADARTZA			
	02h00		
Fermeture des portes			Ateen hestea

Samedi 1er Novembre		Azaroaren 1a larunbata	
Ouverture des portes	10 h	Ateen idekitzea	
	10h30		
Marché fermier		Baserriko merkatuan	Ekoizpenen aurkezpena eta ekoizleen lekukotasunak
Présentation des produits et témoignages des producteurs			
Restaurant du marché fermier		Merkatuko ostatuan	Ardi gasna leihaketa
Concours de fromage de brebis			
	11h00		
En plein air		Kanpoan	Euskal kantuak Baionan Kantuz taldearekin Tokia finkatzekoa da
Chants basques avec Baionan Kantuz			
Lieu à préciser			
Table ronde: « AB : aujourd'hui Agriculture Biologique, demain Agriculture Bidon ? »			
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Kabalen erakustaldia eta hazleen lekukotasunak
Défilé des animaux et témoignage des éleveurs			
	12h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Bertsuak Mixel Xalbador eta Amets Arzalluz-ekin
Improvisations chantées des bertulari			
Mixel Xalbador et Amets Arzalluz			
	14h00		
En plein air		Kanpoan	Haurrentzat : euskal joko eta kirolak, Xiba elkartearekin, eta zirko inimizioa Oreka elkartearekin.
Animations enfants: jeux et sports basques avec l'association XIBA et initiation au cirque avec l'association OREKA			
	14h30		
Sur la NIVE		Errobi ibaian	Traineru erakustaldia Angelu, Hendaia, Getxo, Deusto eta Plentziako taldeekin
Démonstration de trainières, équipages d'Anglet, Hendaye, Getxo, Deusto, Plentzia			
	15h00		
Marché fermier		Baserriko merkatuan	Ekoizpenen aurkezpena eta ekoizleen lekukotasunak
Présentation des produits et témoignages des producteurs			
	16h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Ardi ile-mozte erakustaldia bertulariekin
Démonstration de tonte de brebis avec les improvisateurs chanteurs (bertulari).			
	17h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Behi gasna egite erakustaldia Tokia finkatzekoa da
Démonstration de fabrication de fromage de vache			
Lieu à préciser			
Conférence de Marc Dufumier: « Nourrir le monde avec les agricultures paysannes »			Marc Dufumier-ren mintzaldia : «Laborantza iraunkorri esker mundua hazi»
	18h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Behi gasna egite erakustaldia
Traite des vaches - dégustation du lait			
	19h00		
Fermeture des expositions			Eraskusketen hestea
En plein air		Kanpoan	DANTZAZPI Leinua taldearekin : mutxiko, fandango, arin-arin...
DANTZAZPI animé par LEINUA (danses basques : mutxiko, fandango, arin-arin, ...)			
	20h00		
Restaurant du marché fermier		Merkatuko ostatuan	«Hegoalde gaua» : pintxo, sagarno eta txakoli nahikoa, txaranga taldeek alaiturik.
«Hegoalde gaua» : repas complet debout à base de pintxo, cidre et txakoli, animé par des txaranga.			
	02h00		
Fermeture des portes			Ateen hestea

Dimanche 2 novembre		Azaroaren 2a igandea	
Ouverture des portes	10 h	Ateen idekitzea	
	10h30		
Restaurant du marché fermier		Merkatuko ostatuan	Pintxo leihaketa baserriko ekoizpenekin
Concours de pintxo à base de produits fermiers			
Marché fermier		Baserriko merkatuan	Ekoizpenen aurkezpena eta ekoizleen lekukotasunak
Présentation des produits et témoignages des producteurs			
	11h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Kabalen erakustaldia eta hazleen lekukotasunak
Défilé des animaux et témoignage des éleveurs			
En plein air		Kanpoan	Mutxiko erraldoia Orai Batek alaiturik
Mutxiko géant animé par Orai Bat			
	12h00		
Glain - Maison des Associations		Glain - Elkarten etxean	Euskal Herriko ukaldarien bazkaria
Repas des chefs cuisiniers du Pays Basque			
	14h00		
En plein air		Kanpoan	Haurrentzat : euskal joko eta kirolak, Xiba elkartearekin, eta zirko inimizioa Oreka elkartearekin.
Animations enfants: jeux et sports basques avec l'association XIBA et initiation au cirque avec l'association OREKA			
	15h00		
Marché fermier		Baserriko merkatuan	Ekoizpenen aurkezpena eta ekoizleen lekukotasunak
Présentation des produits et témoignages des producteurs			
Glain - Maison des Associations		Glain - Elkarten etxean	Gasna lehiaketaren saritatzeta
Remise des prix du concours de fromage de brebis			
	16h00		
En plein air		Kanpoan	Fandango lehiaketa
Concours de fandango			
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Ardi ile-mozte erakustaldia eskuz eta tresnez.
Démonstration de tonte de brebis à la main et à la machine			
	17h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Gasna egite erakustaldia
Démonstration de fabrication de fromage			
	18h00		
Chapiteau des animaux		Baserriko kabalen gunean	Behien deiztea - esnearen jastaketa
Traite des vaches - dégustation du lait			
	19h00		
En plein air		Kanpoan	Bukaera erakusgarria : Pottoka Dantzan
Spectacle de clôture : Pottoka Dantzan			
	20h00		
Fermeture des portes			Ateen hestea

Le programme des trois jours Hiru eguneko programa

Horaires d'ouverture :

Vendredi et samedi :

10 h - 2 h

Dimanche :

10 h - 20 h

Idekitze orduak :

Ostirala eta larunbata :

10 h - 2 h

Igandea :

10 h - 20 h

Entrée générale :

- 2,50 euros pour les adultes

- Gratuite pour les -15 ans.

Sartzearen prezioa :

- 2,50 euro helduentzat

- Kittorik haurrentzat

LURRAMA La ferme Pays Basque 2008

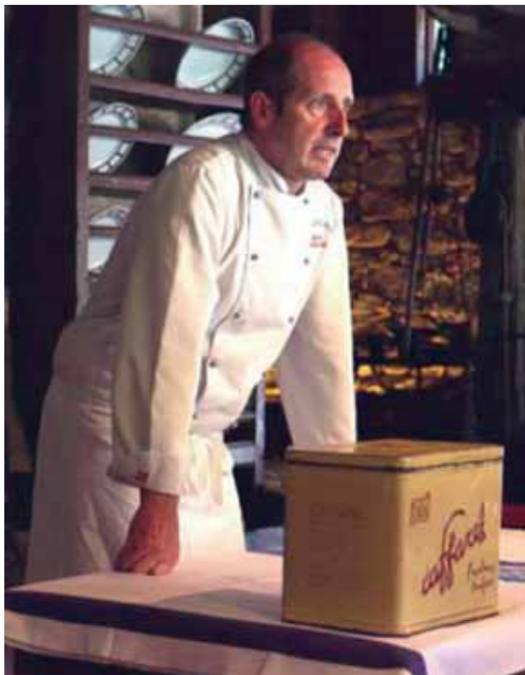
quai Chaho kaia
Baiona • Bayonne

Urriaren 31a, Azaroaren 1 eta 2a
31 Octobre, 1 et 2 Novembre

www.lurrama.com

UN MUSÉE POUR UN GÂTEAU

BIXENTE ET FRÉDÉRIQUE MARICHULAR



Monté de toutes pièces grâce à la passion de la pâtisserie et de l'architecture basque, ce musée, entièrement dédié au gâteau basque vu le jour en 1998 non pas à Cambo où a lieu chaque année la fête du gâteau basque mais à quelques kilomètres, dans le délicieux village de Sare.

Bixente Marichular, maître pâtissier a fait ses classes dans les grandes maisons luziennes, comme Adam, et ses célèbres macarons, puis à Singapour et New York. De retour en France il

s'installe en Pays Basque intérieur. Avec Frédérique, son épouse, il crée à Sare, la pâtisserie Haranea. Son but : occuper un créneau dans la pâtisserie haut de gamme pour l'hôtellerie et la restauration du Sud-Ouest. Il installe son atelier dans une bâtisse située en bas du village. Frédérique a envie de recréer un décor authentique pour témoigner des traditions et de la culture régionale. Le musée était né. Il comporte une salle commune où sont faites les démonstrations et les dégustations. Chacun peut

goûter la pâte, les différentes garnitures comme la crème pâtissière ou la confiture de cerises. Une seconde pièce met en valeur des outils du siècle dernier ayant servi à la confection du célèbre gâteau. Enfin, la troisième salle est réservée à une boutique où l'on retrouve les gâteaux mais également quelques sablés, tourons, confitures et chocolats.

Dans l'espace Tinka, garni de vieux pressoirs, de barriques et de tonneaux, on raconte désormais aussi l'histoire du cidre. Un autre produit régional !



Publicité

Mutuelle Myriade

Votre santé sous une bonne étoile.

Myriade à Bayonne :
4, avenue du 11 Novembre
05 59 59 78 81

MYRIADE
MUTUELLE SANTÉ

www.myriade.fr