

# LURRAMA

La ferme Pays Basque



AZAROAREN 10-11-12 NOVEMBRE

HALLE D'IRATY

MIARRITZE - BIARRITZ



# Dossier de presse

## 12<sup>ème</sup> LURRAMA !

La 12<sup>ème</sup> édition du salon de l'agriculture paysanne, LURRAMA (terre-mère en euskara), aura lieu les **10, 11 et 12 novembre 2017 à la Halle d'Iraty de Biarritz**. Les paysans et près de 600 bénévoles investiront pendant trois jours 6000 m<sup>2</sup> pour proposer au grand public des expositions, animations, repas gastronomiques et conférences avec la convivialité qui fait l'identité et le succès de LURRAMA depuis ses débuts !

En 5 éditions à Bayonne et 6 à la Halle d'Iraty de Biarritz, LURRAMA s'est fait une place parmi les événements majeurs de la côte basque. Cette 12<sup>ème</sup> édition à la Halle d'Iraty de Biarritz et le succès que rencontre le salon prouve la pertinence du projet de LURRAMA : promouvoir une agriculture soucieuse du bien être des consommateurs, des générations futures, de notre environnement, du bien-être des animaux et des paysans.

### Coup de projecteur sur 3 éléments

- La thématique : « **Savourons la biodiversité !** », Lurrama souhaite affirmer au travers des conférences et films qui seront présentés que les variétés et races locales, cultivées et élevées dans les fermes sont essentielles. Cette diversité, héritage de l'humanité, reste pour aujourd'hui et pour demain, la clef de notre sécurité et de notre salubrité alimentaire !

- Les paysannes et paysans de la région **Provence- Alpes-Côte d'Azur** seront mis à l'honneur. Ils nous feront découvrir la richesse de leurs campagnes et la grande diversité de leurs produits : fruits, fromages, vins, charcuteries, etc

- Lurrama souhaite mettre en avant **l'aspect pédagogique de sa démarche** : accueil de 1000 scolaires le vendredi, participation des élèves des lycées hôteliers de St-Jean-Pied-de-Port et de Biarritz pour les repas de vendredi midi et soir, les conférences, tables rondes et films pour le grand public... Lurrama est l'occasion d'apprendre à tous les âges !

## Savourons la biodiversité ! Thématique de Lurrama 2017

*« L'agriculture est la première activité humaine avec 1,3 milliard d'actifs, soit près du quart de la population mondiale et la moitié de la population active. L'espace cultivé - c'est-à-dire l'espace où l'homme planifie et pilote directement le couvert végétal - représente aujourd'hui plus de 20 % des terres émergées. Face aux défis de la démographie et de la pauvreté, les systèmes agricoles, dans toutes leurs diversités, sont appelés à s'intensifier et à renforcer leur production de biens et de services, tout en se préparant à mieux affronter les risques et les incertitudes. Comment la biodiversité peut-elle contribuer à la transformation de ces agricultures ?*

*La diversité du vivant a servi l'agriculture depuis ses débuts au néolithique. Mais l'activité agricole moderne a visé des rendements toujours croissants et homogènes, à force de recours massifs aux intrants et à l'énergie fossile. Cela avait fait oublier à quel point la biodiversité végétale, animale et microbienne est le moteur de tous les processus de production et de régulation des écosystèmes, tant cultivés que naturels. »*

Cette description du livre « Cultiver la biodiversité pour transformer l'agriculture » d'Etienne Hainzelin permet d'introduire très clairement la thématique que Lurrama a voulu traiter cette année.

Les conférences, tables rondes et films présentés à Lurrama mettront en lumière les causes et les conséquences de l'appauvrissement de la diversité des variétés cultivées et races élevées à travers le monde. L'agriculture a aussi une influence considérable sur la biodiversité naturelle, les plantes, les animaux sauvages et sur le paysage. L'agriculture intensive et spécialisée a montré ses conséquences désastreuses sur le maintien de la biodiversité !

Lurrama veut aborder cette thématique complexe par différentes portes d'entrée, de façon pédagogique, afin d'accueillir un auditoire important, curieux, ayant l'envie de partager ! Quant au message transversal de Lurrama cette année, il sera clair : montrer l'importance d'une agriculture paysanne, familiale, qui cultive la biodiversité, gère durablement les ressources naturelles, fait vivre dignement les paysans et nourrit sainement les citoyens ! L'agriculture qui cultive sa biodiversité, c'est l'agriculture de demain, qui mérite le soutien des citoyens et des pouvoirs publics!



### **Le programme des conférences :**

- Jeudi 9 novembre, 20h30 : la veille de Lurrama, le cinéma Le Royal de Biarritz projettera « **Des clics de conscience** » réalisé par Alexandre Lumbroso et Jonathan Attias. La soirée se poursuivra avec une discussion sur les semences paysannes en présence de paysans et des organisateurs du salon Lurrama.
- Vendredi 10 novembre à 15h00 : **Variétés et races locales : l'agriculture de demain !** Les paysannes et paysans du Pays Basque et de la région PACA témoigneront des initiatives mises en place autour des races et variétés locales : de la sauvegarde, à la diffusion et la valorisation

des produits.

- Vendredi 10 novembre à 17h00 : **L'agriculture paysanne garante de la biodiversité !** Conférence du parrain de Lurrama Philippe Pointereau. Il exposera les conséquences des pratiques agricoles sur la biodiversité. Dominique Cunchinabe, Docteur en Ecologie Historique conclura par un exposé de son étude sur la montagne de Larrau.
- Vendredi 10 novembre à 19h00 : Diffusion du film « **La guerre des graines** » de Stenka Quillet et Clément Montfort. Le film est une enquête sur le contrôle de l'utilisation des semences agricoles par les multinationales et la résistance qui s'organise parallèlement via les semences paysannes, dans les campagnes.
- Samedi 11 novembre à 11h00 : Table ronde « **Loups, ours, bergers : cohabitation ou incompatibilité ?** »  
La présence des paysans de la région PACA sera l'occasion d'exposer la problématique de la biodiversité sauvage et les difficultés de sa cohabitation avec l'activité humaine. Nous pourrions nous rendre compte de la complexité du sujet par le biais des témoignages d'éleveurs et de naturalistes des Alpes, des Asturies, mais aussi du Pays Basque.
- Samedi 11 novembre à 15h00 : « **Pollinisateurs nos alliés** », conférence de Jean Pierre et Véronique Sarthou, ainsi que de Nicole Etchegoyhen (CPIE Littoral Basque). La biodiversité naturelle est nécessaire à l'agriculture : l'agriculture ne se doit-elle pas de la préserver?
- Samedi 11 novembre à 18h00 : « **Secrets des champs** » film de Honorine Perino. Les plantes cultivées ont un potentiel inouï. Pour nous nourrir, elles sont capables de mettre en œuvre des stratégies efficaces pour se développer, se nourrir et se défendre. Serons-nous à la hauteur de leur potentiel ?

### **Philippe Pointereau, parrain de l'édition 2017**



Philippe Pointereau est agronome, spécialiste de l'agro-écologie, directeur du pôle agro-environnement de Solagro.

Solagro est un bureau d'études associatif qui se consacre à l'expertise innovante au service des transitions énergétiques, agroécologique et alimentaire.

Il est également co-auteur du rapport **Afterres 2050** : ce scénario vise à réduire les émissions de gaz à effet de serre en posant en préalable la révision de l'ensemble de nos besoins – alimentaires, énergétiques, d'espace,... – afin de les mettre en adéquation avec les potentialités de nos écosystèmes.

Il donnera une conférence à Lurrama **le vendredi 10 novembre à 17h00** dans laquelle il soulignera probablement l'importance de l'agro-écologie, de l'agriculture paysanne, pour la préservation de la biodiversité, la gestion durable des ressources naturelles, la relocalisation de l'économie.

## **La région Provence Alpes-Côte d'Azur (PACA), invitée d'honneur de l'édition 2017**

Depuis l'édition 2010, LURRAMA invite un territoire ou une région à présenter ses initiatives allant dans le sens de l'agriculture paysanne. Pour l'édition 2017, la Confédération Paysanne de PACA a été sollicitée et c'est avec enthousiasme que les paysans et paysannes se mobilisent pour faire découvrir la richesse de leur territoire.

### **Une agriculture très diversifiée**

En Provence Alpes-Côte d'Azur, la géographie régionale contrastée (climat, relief) favorise des cultures très diversifiées. L'élevage extensif, principalement ovin, pour partie transhumant, valorise aussi bien les zones de collines en plaine que les vastes territoires de montagne et haute montagne. L'élevage bovin est retransché dans les Hautes Alpes principalement. Dans les plaines, le long des réseaux d'irrigation, et sur le littoral méditerranéen, les deux tiers des exploitations régionales s'orientent sur les productions viticoles (40 %), fruitières maraîchères (39%) et horticoles.



On trouve entre les deux, des plantes à parfum, aromatiques, médicinales et du blé dur ainsi que du riz dans le delta du Rhône.

Parmi les 20 800 exploitations de la région, 47% de petites fermes valorisent une production de qualité sur un foncier restreint, concurrencé par la forêt et l'artificialisation galopante. Provence-Alpes Côte d'Azur est ainsi la première région de France pour la production de vin rosé, de fruits et légumes, le premier bassin horticole de France et se place au deuxième rang de la production ovine nationale.

### **Une production à forte valeur ajoutée**

L'agriculture régionale repose, pour les trois quarts de son chiffre d'affaire, sur des productions à forte valeur ajoutée. Plus de 40 % des exploitations agricoles produisent sous au moins un signe de qualité. On dénombre 27 signes d'identification de la qualité et de l'origine dans la région : figue de Solliès, Banon, petit épeautre de Haute Provence, miel de Provence, huile d'olive de Provence, etc. La quasi totalité du vignoble régional est couvert par une AOP ou IGP : Côtes de Provence, Côtes de Lubéron, Coteaux d'Aix, etc. PACA est aussi la région qui compte la plus grande surface cultivée en bio (18%).

Tirant parti de la proximité de plusieurs zones urbaines et de la fréquentation touristique, un tiers des exploitations régionales commercialisent au moins une partie de leur production via un circuit court. L'agriculture et les produits agricoles contribuent fortement à l'image attractive de la région PACA et à sa forte notoriété à l'extérieur de la région.

## Les défis de l'agriculture provençale

L'agriculture régionale dispose de nombreux atouts mais doit, pour ne pas disparaître, répondre à des enjeux déterminants, le premier étant le renouvellement des générations. Sur les dix dernières années, près d'une exploitation sur quatre a disparu, soit un rythme quatre fois supérieur à la moyenne nationale. La moyenne d'âge des chefs d'exploitation de PACA est de 54 ans et seul un départ sur 4 est remplacé par une nouvelle installation. La concurrence foncière, attisée par une forte spéculation, ne facilite pas les installations.



La survie du pastoralisme est en jeu avec la remise en question des aides sur les 200 000 hectares de surfaces peu productives et la pression croissante de la prédation. Les filières fruitières et maraîchères se trouvent, quant à elles, dans des situations économiques délicates suite aux crises répétées de ces dernières années. Toutes les productions sont affectées par les effets du changement climatique qui provoquent des calamités à répétition.

Pour relever ces défis, la région doit protéger et mieux répartir le foncier agricole, relocaliser sa production en accompagnant les projets d'installation dans leur diversité, soutenir les petites fermes et développer leur autonomie, encourager les projets collectifs et adapter les pratiques aux des ressources et à l'évolution du climat. **Bref, développer une agriculture paysanne !**

## Les animations de la région PACA, «fil rouge» tout au long du salon

- **Découverte des races locales** : exposition des animaux de la région : chèvres roves, brebis brigasques, mourerous et merinos.
- **Dégustation et vente des produits de PACA**: produits fermiers et sous signes officiels de qualité.
- Préparation d'un souper en l'honneur de La région Provence Alpes-Côte d'Azur par le Lycée hôtelier Biarritz Atlantique pour 500 personnes, l'occasion de faire connaître les délices de cette région (le vendredi 10 novembre).
- **Participation aux tables rondes** pour présenter le travail réalisé avec les races et variétés locales (le vendredi 10 novembre à 15h00), ainsi que pour témoigner de la problématique de la prédation par le loup (le samedi 11 novembre à 11h00)
- **Repas des chefs** : participation du chef Emeric Corbon du restaurant du Moulin de Lourmarin dans le Lubéron, établissement du fameux chef Edouard Loubet (2 étoiles Michelin)

## Lurrama pour les enfants !

LURRAMA continue d'être le rendez-vous des enfants ! Un chapiteau de 850 m<sup>2</sup> leur sera entièrement dédié ! Durant trois jours l'entrée au salon et l'accès aux nombreuses animations seront gratuites pour les moins de 15 ans.

### Les enfants trouveront :

- **La ferme des enfants** : une ferme pédagogique de 100m<sup>2</sup> dans laquelle les enfants pourront pénétrer dans les enclos et ainsi **approcher directement et caresser** des petits animaux très dociles : mouton, chèvre, lapins, vache, cochon, poules...
- **Le parcours d'accrobranche** : les enfants pourront évoluer sur un parcours adapté, en toute sécurité.
- Jeux traditionnels basques
- Structure gonflable
- Ateliers sensoriels, ateliers jardinage
- Balade en calèche tirée par des ânes
- Lectures de contes, jeux en bois, ateliers coloriages



### Les enfants sont à l'honneur dès l'ouverture du salon

**Le vendredi 10 novembre**, près de 1000 scolaires sont attendus pour participer aux 14 ateliers pédagogiques et aux différentes animations ludiques, assurées en français et en euskara. La réussite de cette journée sera assurée grâce à la collaboration des lycéens de l'Ikastola Etxepare (Bayonne) en tant qu'accompagnateurs, permettant un accueil des scolaires dans de bonnes conditions.

## **Plus de 3000 couverts seront servis à base de produits locaux, de saison et de qualité ...**

Le restaurant de LURRAMA est unique, car il mise tout sur la qualité des produits locaux, l'entraide et la complémentarité des compétences.

La combinaison du travail des paysans producteurs, des apprentis cuisiniers, des chefs, des bénévoles, font que la carte proposée aux visiteurs est spéciale et alléchante.

### **Vendredi midi : 10 novembre**

#### **Repas d'ouverture à 12h30**

préparé et servi par les élèves du Lycée Hôtelier de Saint Jean Pied de Port.  
Menu parrainé par le Chef Beñat Bonnet du restaurant Bonnet à Itxassou.

**14 € boissons comprises.**

- Velouté de navet, pommes de terre et céleri, royale d'oignons et croustillant de ventrèche de porc Kintoa
- Poitrine de veau Herriko confite à basse température, viennoise de champignons/chorizo, purée de potirons châtaigne, polenta maïs Grand Roux et cerise d'Itxassou au vinaigre
- Fromage de brebis AOP Ossau Iraty de la coopérative laitière CLPB
- Craquelin pralin/chocolat/noisette, tuile cacao et coulis de cerise Xapata d'Itxassou
- Vins AOP de la Cave Irouléguy, pain HERRIKO à la farine de blé du Pays Basque, café.





## **Lurrama, Le Ferme Pays Basque – 10, 11, 12 novembre**

### **Vendredi soir : 10 novembre**

#### **Repas de la région Provence-Alpes-Côte**

#### **d'Azur à 21h00**

repas préparé par les élèves du Lycée  
Hôtelier de Biarritz.

**23 € boissons comprises**

- Crème de pois chiche au curcuma  
Supions à la plancha, gouttes de balsamique
- Navarin d'agneau à la provençale  
(tomates et olives noires)  
Petit épeautre aux épices douces et aux fruits  
secs  
(Brunoise de poivron rouge et carotte étuvés,  
raisins secs et amandes émondées)
- Assiette 3 fromages : Banon, tomme de la  
Brigue et Bleu de Queyras  
Figs confites
- Panna cota à la fleur d'oranger  
Pommes poires coings rôtis au miel  
Navette
- Vin Rouge AOC Côtes de Luberon, Rosé AOC  
Côtes de Provence, pain HERRIKO à la farine  
de blé du Pays Basque, digestif, café

### **Samedi midi : 11 novembre**

#### **Repas du Concours gastronomique à**

**13h00** préparé dans le cadre d'un  
concours par 20 associations :

Daube de bœuf Herriko à la Provençale

**14 € boissons comprises**

- Velouté de courge longue de Nice
- Daube de bœuf Herriko à la Provençale et riz  
de Camargue
  - Fromage AOP Ossau Iraty
- Fromage blanc bio fermier et coulis de kiwaï
  - Vins AOP de la Cave Irouléguay, pain  
HERRIKO à la farine de blé du Pays Basque,  
café

Si une partie des convives pourra déguster les plats des concurrents du concours, le reste de la préparation du repas sera assuré par **Franck Cadoret, chef de la cantine du lycée de Navarre**, à Saint Jean Pied de Port : cuisinier passionné et soucieux de travailler les produits frais de proximité et de qualité.

**Samedi soir : 11 novembre**

**Le traditionnel zikiro (méchoui) à 21h30**

repas préparé et servi par les bénévoles de LURRAMA

**20 € boissons comprises**

- Piperade maison et jambon poêlé
- Gigot de mouton de pays grillé à la plancha et haricots cuisinés
  - Fromage AOP Ossau Iraty
- Gâteau basque et pains HERRIKO à la farine de blé du Pays Basque
- Vins AOP Irouléguay, café, digestif

**Dimanche midi : 12 novembre**

**Le repas des Chefs à 13h00**, rassemblera pas moins de **21 cuisiniers et pâtisseries** se fixant comme objectif de mettre les produits locaux de qualité à l'honneur.

Cette année nous avons l'honneur d'accueillir **Emeric Corbon** jeune chef, du « Moulin de Lourmarin » dans le Luberon (Provence), restaurant du fameux Edouard Loubet (2 étoiles).

Nous accueillerons aussi Federico Pacha, chef cuisinier de Donostia qui mettra à l'honneur les produits proposés par notre partenaire agricole Lurlan, collectif des paysans engagés en démarches de qualité au Pays Basque sud.

Un moment inoubliable à partager en famille et entre ami(e)s ! **(33 € boissons comprises)**.

**La liste des chefs participants :**

**Henri Amestoy** Art'zain à Irisarry

**Philippe Arrambide** Les Pyrénées à St Jean Pied de Port

**Thomas Brocherioux** pâtisserie Goxoak à Biarritz

**Antoine Chepy** Haraneko borda à Itxassou

**Emeric Corbon** Le Moulin de Lourmarin (Luberon)

**Vivien Durand** Le prince noir à Lormont

**Lionel Elissalde** Chez Martin à Bayonne

**Maitena Erguy** Pâtisserie Mokofin à Bayonne

**Fabian Feldman** L'Impertinent à Biarritz

**Jean Marie Gautier** Hôtel du Palais à Biarritz

**Sébastien Gravé** La table de Pottoka à Bayonne

**Christophe Grosjean** Restaurant du Grand Hôtel à St Jean de Luz

**Michel Ibargaray** Café ttipia à Saint Jean Pied de Port

**Fabrice Idiart** Ilura à Saint Jean de Luz

**Philippe Lafargue** Chez Philippe à Biarritz

**Jean Pierre Larramendy** Pâtisserie Goxokia à Mauléon

**Olivier Lataste** Olatua à Saint Jean de Luz

**Franck Mendivé** Chocolaterie Mendivé à Saint Palais

**Federico Pacha** Diametro 200 à Hernani

**Guillaume Roget** Brouillarta à St Jean de Luz

**Scott Serrato** Belharra à Zokoia

## Et les concours

Trois concours se dérouleront avec des jurys composés de professionnels :

- Le concours de fromage AOP Ossau-Iraty, catégories estives, fermiers, et laïteries, avec la participation de **François Borel (producteur de fromage de la future AOP Brousse du Rove, en région PACA)**, en tant que président de jury.  
*Vendredi 10 novembre, à 10h*
- Le concours gastronomique : 20 associations du Pays Basque prépareront la recette de la **daube de bœuf Herriko à la Provençale**, et un jury présidé par **Emeric Courbon (chef cuisinier en Provence)**, élira la meilleure recette.  
**Appel à toutes les associations du Pays Basque à participer au concours !**  
Infos : [nadia@ehlgbai.org](mailto:nadia@ehlgbai.org)  
Samedi 11 novembre, à 10h00.
- Le concours de baguette HERRIKO OGIA avec 20 boulangers participants, et un jury présidé par Périco Légasse, **journaliste et critique gastronomique** . *Vendredi 10 novembre, à 15h.*

## En continu...

Burgers à base de pain et de viande HERRIKO, frites maison issues de pommes de terre bio des maraîchers du Pays Basque, grillades de bœuf HERRIKO, talo, gâteaux basque et crêpes à base de farine de blé du Pays Basque, pâtisseries confectionnées par les apprentis de la Chambre des Métiers CMA 64, et au Bar à vin ardoises d'assortiment de charcuteries, plateaux de fromages du Pays Basque et de PACA, huîtres, offre de restauration végétarienne...

## En prévente

**Souper Provençal 23€**

**Soirée Zikiro 20€**

**Repas des Chefs 33€**

**Elkar** à Bayonne  
**Euskal Herriko Laborantza Ganbara** à Ainhice Mongelos

**Xibero Bio** à Mauléon

**Cidrerie Xaia** à Behobie

**Eki denda** à Biarritz

## Des animations

LURRAMA est aussi un moment convivial et festif : les organisateurs ont préparé un programme riche en animations de qualité!

### Le vendredi 10 novembre

- A 20h : Apéritif animé par les danseurs et musiciens de **POLEKELEKE**
- A partir de 23h : Concert gratuit avec deux excellents groupes :

**Old School Funky Family** : jazz funk, Bayonne-Sud des Landes

On a pu les entendre jouer dans la rue, mais c'est sur scène qu'ils sont le plus à leur place : avec une rythmique implacable et des arrangements léchés pour quartet de saxophones, leur musique prend une autre dimension. L'octet instrumental assène un groove à toute épreuve, mixant les sonorités au gré des influences apportées par chacun – une base de funk US, secoué d'Afrobeat nigérian et de musique trad, faisant la part belle à l'improvisation et à l'interactivité.

**Glaukoma** : rap reggae, Tolosa (Pays Basque sud)

Les cinq jeunes Gipuzkoar nous servent une musique énergique et colorée (reggae, dancehall, jungle, rock) porté par un chanteur rap talentueux et qui n'a pas sa langue dans sa poche !

Très rares en Pays Basque nord, nous sommes heureux de les accueillir afin de danser sur les titres de leur troisième album Kalima, fraîchement sorti en septembre 2017.



### Le samedi 11 novembre

15:30 : Un défi de **sports traditionnels** avec les champions et vices champions de chaque catégorie :

Lever de pierre, aizkolari (bûcherons), lever de botte de foin, lancer de foin avec fourche, lever d'enclume, lever de charrette, scie, lever de poids.

**De la danse basque à partir de 18h :**

- En avant première la nouvelle création du collectif **BILAKA** : « Soka », une chorégraphie de Jon Maia (compagnie Kukai).  
*En partenariat avec le ballet Malandain dans le cadre des Rendez-Vous Basques, qui ont lieu ce même week-end à Biarritz*
- La dernière création de la compagnie **ZARENA ZARELAKO** : « Giz'arte », un spectacle autour des danses basque et du monde, par des hommes de différentes générations.
- Soirée animée par les txaranga Kli-K et Polekeleke, puis bal avec KONTRA BANDA

**Le dimanche 12 novembre, de la danse :**

- 17:00 : **KAUTERE BALET** : collectif qui s'investit dans la création de formes nouvelles de danse souletine
- 18:00: Bal avec le groupe **TRIKILI TRAKALA**

**Durant les trois jours, des animations tout au long de la journée :**

Gaitero, trikititxa, danseurs d'ANGELUARRAK, txaranga, géants de Cambo, chanteurs d'ARROKANTUZ, ...

**De l'art :**

Les visiteurs pourront aussi admirer une création de l'artiste **Ddiddle Etcheberry** : « Barbalota », spécialement créée pour Lurrama. *En partenariat avec l'Institut Culturel Basque.*

**Navettes bus :**

**Samedi 11 novembre**, des autobus sont organisés pour aller à Lurrama depuis le Pays Basque intérieur :

- De Mauléon à Biarritz :

Mauleon 17:30 > Saint Palais 18:00

> Hasparren 18:30

- De Larceveau à Biarritz :

Larceveau 17:30 > Saint Jean Pied de Port 17:45 >

Ossès 18:00 > Larresore 18:15

Retour à 3 heures de Biarritz pour les deux bus.

Tickets 10€ en prévente, ainsi qu'à l'entrée du bus (si places restantes)

- Ainhice, EHLG
- Mauleon : Xibero Bio

Lurrama, Le Ferme Pays Basque – 10, 11, 12 novembre

***Rendez-vous le vendredi 10 novembre***  
***à 11 heures à la Halle d'Iraty de Biarritz :***  
**Inauguration de la 12ème édition de LURRAMA,**

**en présence de :**

**Philippe Pointereau - parrain de LURRAMA**

**Michel Veunac - maire de Biarritz**

**Iñaki Berhocoirigoin - président de LURRAMA**

**CONTACT PRESSE**

**Patxi Oillarburu**

**06 89 29 19 85**

**[lurrama@orange.fr](mailto:lurrama@orange.fr)**

**LURRAMA, La ferme Pays Basque**

**20, rue des Cordeliers**

**64100 Bayonne**

**[www.lurrama.org](http://www.lurrama.org)**