

LURRAMA

2018

La ferme Pays Basque



AZAROAREN **16-17-18** NOVEMBRE

HALLE D'IRATY

MIARRITZE - BIARRITZ

Dossier de presse

13^{ème} LURRAMA !

La 13^{ème} édition du salon de l'agriculture paysanne, LURRAMA (terre-mère en euskara), aura lieu les **16, 17 et 18 novembre 2018 à la Halle d'Iraty de Biarritz**. Les paysan·ne·s et près de 600 bénévoles investiront pendant trois jours 6000 m² 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 7 à la Halle d'Iraty de Biarritz, LURRAMA s'est fait une place parmi les événements majeurs de la côte basque. Cette 13^{ème} 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 consommateur·trice·s, des générations futures, de notre environnement, du bien-être des animaux et des paysan·ne·s.

Coup de projecteur sur 3 éléments

- La thématique : « **Pour une politique agricole alimentaire !** », Cette année nous parlerons de la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC), en soulignant la vocation alimentaire de l'agriculture. LURRAMA défend une agriculture produisant des aliments de qualité et une souveraineté alimentaire pour les territoires. Pour y arriver, il faut que la PAC favorise le développement de l'agriculture paysanne et familiale !
- La région invitée de LURRAMA : **Poitou Charentes !** Il·elle·s nous feront découvrir la richesse de leurs campagnes et la diversité de leurs produits.
- La race de vache **Pirenaïka** a été mise à l'honneur sur l'affiche. Ancienne race pyrénéenne, des paysan·ne·s se sont structuré·e·s afin de la développer et mieux la valoriser. Les gourmand·e·s pourront apprécier la finesse de sa viande lors du repas du vendredi 16 novembre à 12h30.

Pour une politique agricole alimentaire ! Thématique de LURRAMA 2018

C'est en octobre, soit 6 mois environ après les fameuses déclarations de surfaces permettant de demander les subventions de la PAC, que les agriculteurs·trices auront reçu les premiers acomptes des aides 2018 sans lesquelles une grande majorité de paysan·ne·s ne survivrait pas. Et oui, la PAC au quotidien pour les paysan·ne·s c'est d'abord ça : de la contrainte administrative, puis des aides qui viennent compenser puisque « les prix » de vente des produits agricoles ne suffisent pas à les faire vivre.

La PAC pour les paysan·ne·s comme pour les néophytes reste une grande usine à gaz, avec d'une part des aides du premier pilier (paiement de base, paiement redistributif, paiement vert, aides aux bovins allaitants, aides aux bovins laitiers, aide ovine ou caprine), puis celles du « deuxième pilier » (aide ICHN, laquelle compense les handicaps naturels comme la zone montagne qui concerne particulièrement le Pays Basque par exemple, aides agro- environnementales ...).

La PAC subit régulièrement des réformes, plutôt sur la forme que véritablement sur le fond : d'une époque où les aides étaient directement liées à la production (aide aux céréales, à l'élevage...) on est passé à des aides directes « découplées », c'est-à-dire « déconnectées de la production ». Les aides sont distribuées à l'hectare, alors qu'en parallèle les produits agricoles évoluent sur un marché de plus en plus libéralisé sans maîtrise des volumes produits.

Et tout ça finit par coïncider de plus en plus : le problème des aides à la production est qu'elles ont poussé les paysan·ne·s à produire beaucoup, allant jusqu'à provoquer des crises de surproduction... Et le problème des aides à l'hectare (découplées) est qu'elles restent parfaitement inégalitaires puisque elles ne rétribuent pas la·e paysan·ne en tant qu'actif·ve, mais qu'elles rétribuent surtout des surfaces !

C'est pourquoi la Confédération Paysanne, le syndicat ELB mais aussi de nombreux·ses économistes ne cessent de répéter qu'il est faux de dire et de faire croire que les grandes, ou très grandes fermes sont plus compétitives que les petites. De fait, les grosses fermes perçoivent bien plus d'aide que les petites fermes qui ne cessent de disparaître.

Pourtant, on ne pourra faire de l'agriculture paysanne, durable, qui respecte le consommateur qu'avec des fermes nombreuses, réparties sur le territoire. Pour la Confédération Paysanne, que LURRAMA soutient, les axes prioritaires d'une nouvelle PAC doivent favoriser le revenu et l'emploi paysan par :

- La régulation des prix et la maîtrise des productions
- Des primes plus justes et dégressives plafonnées à l'actif
- Un ciblage des paiements aux productions fragilisées
- Le soutien spécifique aux petites fermes
- La disparition des exploitations agricoles doit cesser (1 773 000 fermes en moins entre 1955 et 2007, diminution de 26 % du nombre de fermes entre 2000 et 2010 en France et aussi au Pays Basque)
- Un 2e pilier en faveur du développement rural



Nous vous invitons donc à un cycle de conférences, « l'université paysanne » pour mieux comprendre la PAC mais aussi pour défendre une vraie politique agricole alimentaire, slogan de LURRAMA 2018.

Le programme de l'université paysanne :

Avant Lurrama

- Jeudi 8 novembre, 20h30 : la semaine précédant LURRAMA, le cinéma Le Royal de Biarritz projettera « **Bientôt dans vos assiettes ! (de gré ou de force)** » réalisé par Paul Moreira. La soirée se poursuivra avec une discussion en présence de Daniel Barberarena (paysan à Iholy et membre d'Euskal Herriko Laborantza Ganbara) et de Iker Elozegi (Euskal Herriko Laborantza Ganbara, LURRAMA).

Vendredi 16 novembre

- 10h00: **Une nouvelle génération de cuisinier·ère·s et de paysan·ne·s au service de l'agriculture paysanne du Pays Basque.** Table ronde avec : Xavier Hamon (cuisinier, président de l'Alliance des Cuisiniers de Slow Food), Christian Aguerre (paysan à Itxassou) et Arturo Villanueva Arteaga (intendant du restaurant Maitenia à Ziburu). Les élèves des lycées agricoles et hôteliers du Pays Basque sont particulièrement convié·e·s à participer à cette discussion.
- 11h00 : **Inauguration.** Présentation de la thématique « Pour une politique agricole alimentaire » par le parrain de l'édition 2018, Gérard Choplin, suivi d'un message vidéo de **Dacian Ciolos**, ancien commissaire à l'Agriculture et au Développement rural de la commission européenne, adressé spécialement à LURRAMA.
- 15h00 : Projection du film « **La négociation** » documentaire en forme de thriller politique qui suit les négociations menées par Stéphane Le Foll, ancien ministre de l'Agriculture, sur la PAC pendant 9 mois à Bruxelles.
Suivi de l'intervention d'**Eric Andrieu**, eurodéputé qui a suivi de près ces négociations.
- 17h30 : **Réforme de la PAC : propositions pour une politique agricole et alimentaire.** Table ronde avec Gérard Choplin, parrain de LURRAMA 2018, Laurent Pinatel (porte parole de la Confédération Paysanne) et Eric Andrieu (eurodéputé).

Samedi 17 novembre

- 11h00 : **Quelle politique agricole et alimentaire pour le Pays Basque nord ?** Table ronde avec Panpi Sainte Marie (syndicat ELB), Michel Etchebest (vice-président de la Communauté d'Agglomération Pays Basque)
- 15h00 : **Après l'abandon du projet d'aéroport de Notre-Dame-des-Landes, quel avenir pour les terres de la ZAD ?** Avec Camille et Violette, habitant-e-s de la ZAD et membres du collectif Mauvaise Troupe.
- Samedi 17 novembre à 17h00 : « **Les lobbys veulent nos assiettes** ». Table ronde avec Benoît Biteau (paysan en Charente Maritime, Conseiller régional Nouvelle Aquitaine, spécialiste des questions d'irrigation), Loïc Prud'homme (député, président de la commission d'enquête parlementaire sur l'alimentation industrielle) et l'intervention vidéo de Corinne Lepage (avocate et ancienne ministre de l'environnement)
- Samedi 17 novembre à 18h30 : Projection du film « **Les petits gars de la campagne** », réalisé par Arnaud Brugier. Ce film plonge au cœur de la PAC, avec l'ambition de contribuer à remettre l'agriculture au centre d'un débat public dont elle a été écartée pendant trop longtemps.

Gérard Choplin, parrain de l'édition 2018



Gérard Choplin est agronome de formation, il a joué un rôle moteur dans la construction, le développement et l'animation de la Coordination Paysanne Européenne (devenue la Via Campesina) de 1982 à 2008. Il est aujourd'hui analyste-rédacteur indépendant sur les politiques agricoles, commerciales et alimentaires. Il réside à Bruxelles.

Il a sorti en 2017 le livre « *Paysans mutins, paysans demain : Pour une autre politique agricole et alimentaire* », chronique d'un mouvement paysan européen porteur des changements pour aller vers une politique agricole et alimentaire juste, durable et solidaire.

Il donnera une conférence à LURRAMA **le vendredi 16 novembre à 17h30**, avec Laurent Pinatel et Eric Andrieu, sur la nécessité de réformer la PAC pour que l'agriculture européenne produise une alimentation de qualité, qu'elle préserve les ressources naturelles et assure une société plus juste.

Le Poitou et les Charentes, invités d'honneur de l'édition 2018

Depuis l'édition 2010, LURRAMA invite un territoire ou une région à présenter ses initiatives allant dans le sens de l'agriculture paysanne. Rassemblé-e-s autour du réseau InPACT (Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale) les paysan-ne-s de Poitou Charentes seront présent-e-s sur tout le salon pour nous faire découvrir la richesse de leur territoire.

L'agriculture en Poitou et dans les Charentes

L'agriculture en Poitou et dans les Charentes se caractérise par une forte dominante de céréales et d'oléoprotéagineux. La polyculture-élevage et la viticulture composent les deux autres productions principales sur ce territoire. Enfin, c'est la première région de France pour la production de lait de chèvre.

La moyenne des exploitations de 94 ha se situe au-dessus de la surface moyenne française. La région, constituée de 4 départements (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne) a perdu lors des 40 dernières années environ 10 000 chef-fe-s d'exploitations tous les 10 ans. L'âge moyen des exploitant-e-s se situe entre 47 et 49 ans selon les départements ; le renouvellement de génération ne s'opère plus. Enfin, en 2017 les exploitations labellisées bio représentent une moyenne de 4,5 % de la SAU (Surface agricole utile), contre 5,7 % en France.

Fromages de chèvre, Cognac, Pineau et huîtres sont les produits de terroirs les plus connus mais ils cachent parfois des spécialités moins populaires hors de la région et tout aussi traditionnelles : le broyé et la galette charentaise ou encore le farci poitevin.

Le réseau InPACT implanté en Poitou-Charentes depuis 2005

La délégation qui représente la région Poitou Charentes à LURRAMA est organisée autour du réseau InPACT. Ce réseau a pour objectif de promouvoir auprès des agriculteur-trice-s, des institutions et des citoyen-ne-s une agriculture et un développement rural durable et solidaire. Aujourd'hui devenue InPACT Nouvelle-Aquitaine, l'association est composée de 9 associations membres : Terre de lien Poitou Charentes, Accéa, AFIPAR, ARDEAR Nouvelle Aquitaine, FRAB Nouvelle Aquitaine, Cultivons la biodiversité, Solidarité paysans, CIVAM Poitou Charentes.

Les enjeux de l'agriculture picto-charentaise

Des fermes difficiles à transmettre

La taille des exploitations a augmenté constamment ainsi que les investissements par ferme. Les exploitations, devenues trop lourdes en capitaux, sont aujourd'hui difficilement transmissibles. Le métier de paysan-ne risque donc de disparaître au profit de celui de salarié-e-s agricoles au service de l'agro-business. Pourtant, de plus en plus de nouveaux-elles paysan-ne-s, près d'un tiers aujourd'hui,

non issu·e·s du monde agricole, réinventent le métier. Il·elle·s optent pour des systèmes de productions leur permettant de vivre de leur métier en répondant aux attentes citoyennes. Ces profils rencontrent souvent de nombreuses difficultés dans l'accès aux capitaux d'exploitation et au foncier.

La gestion de l'eau

La région se situe au 3^{ème} rang national pour les surfaces irriguées : 91 % des surfaces déclarées irriguées sont en culture de céréales (dont 89 % de maïs grain). De nombreuses retenues de substitution ont été construites ou sont en projet. Ces ouvrages dépendent à 70 % de financements publics et ont pour conséquence de figer les modèles agricoles sur des pratiques très consommatrices d'eau et de pesticides alors que les changements climatiques et les problématiques de santé publique nous imposent de repenser nos modèles de production. Ces projets soulèvent des débats de plus en plus houleux avec la société civile qui souhaite voir évoluer les pratiques.

Le réseau InPACT souhaite que l'argent public soit en priorité orienté pour l'accompagnement des changements de pratiques agricoles et que les quotas actuels d'irrigation servent en priorité à l'irrigation de cultures à forte valeur ajoutée (légumes plein champs ou maraîchage) ou permettant de sécuriser l'affouragement d'élevages. Leur gouvernance doit également être pensée pour inclure l'ensemble des agriculteur·trice·s des zones concernées mais aussi les collectivités locales.

Des actions innovantes pour une agriculture d'intérêt général

Face à ces constats, les associations du réseau InPACT œuvrent en faveur de l'installation de paysan·ne·s nombreux·ses, la relocalisation de l'alimentation et le déploiement des pratiques agro-écologiques : formations, expérimentation techniques, accompagnement de magasins de producteurs, restauration collective, etc...

Les animations de la région Poitou Charentes, «fil rouge» tout au long du salon

- **Découverte des races locales** : vache maraîchine, chèvres poitevines, mule, baudet et cheval de trait Poitevin.
- **Dégustation et vente des produits de Poitou Charentes**, produits fermiers : broyé du Poitou, galette Charentaise, fruits, fromage de chèvre, fromages de vache et produits laitiers, beurre, vins, pineau, Cognac, charcuteries, farci poitevin...
- **Souper en l'honneur de La région Poitou Charentes** par le Lycée hôtelier Biarritz Atlantique pour 550 personnes, l'occasion de faire connaître les délices de cette région, le vendredi 16 novembre.
- **Participation aux tables rondes** : Benoit Biteau, paysan en Charente-Maritime, le samedi 17 novembre à 17h00.
- **Repas des chefs** : participation de David Carcaiso, chef du restaurant « Le Savignois » à Savigny-sous-Faye (Vienne). Le dimanche 18 novembre à 13h00.

LURRAMA pour les enfants !

LURRAMA continue d'être le rendez-vous des enfants ! Un chapiteau de 850 m² 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** : cette animation a énormément de succès, et elle sera encore présente cette année ! Les enfants pourront entrer dans une ferme pédagogique de 100m² et ainsi approcher directement et caresser des petits animaux très dociles : mouton, chèvre, lapins, vache, cochon, poules...
- **La nouvelle animation xylothèque** : *C'est un lieu où est conservé une collection de bois. Toucher, sentir et reconnaître les bois des Pyrénées par le jeu. Des artisans ébénistes passionnés par leur métier animent cette xylothèque pleine de surprises !*
- Jeux traditionnels basques
- Structure gonflable
- Ateliers sensoriels, ateliers jardinage
- Balade en calèche tirée par des ânes
- Lectures de contes, jeux en bois, ateliers coloriages
- **Coloriage géant** : le dimanche 18 novembre

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

Le vendredi 16 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 lycéen·e·s de l'Ikastola Etxepare (Bayonne) en tant qu'accompagnateur·trice·s, 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 paysan·ne·s producteur·trice·s, des apprenti·e·s cuisinier·ère·s, des chef·fe·s, des bénévoles, font que la carte proposée aux visiteurs est spéciale et alléchante.

Vendredi midi : 16 novembre

Repas d'ouverture à 12h30

préparé et servi par les élèves du Lycée

Hôtelier de Saint Jean Pied de Port.

Menu parrainé par

Stéphane Carricaburu chef de l'auberge

Iparla à Bidarray.

14 € boissons comprises.

- *Eclair aux graines de céréales, rilette de truite de Baigorri aux herbes, coulis de piquillos au miel, roquette*
- *Croustillant de vache Pirenaïka, purée de patate douce, choux braisé, jus poivrade au vin d'Irouleguy*
- *Fromage de brebis AOP Ossau Iraty*
- *Tarte aux pommes caramélisées, chiboust manzana, sauce caramel au beurre salé*
- *Vins AOP de la Cave Irouléguay, pain Signé Poitou Charentes, café.*

Vendredi soir : 16 novembre

Repas de la région Poitou-Charentes à

21h00

repas préparé par les élèves du Lycée Hôtelier de Biarritz.

23 € boissons comprises

- *Farci poitevin, infusion d'herbes fraîches*
- *Mijoté de veau Maraichin au pineau des Charentes, mojhettes plates*
- *Assortiment de fromages du Poitou*
- *Millas aux pommes, tourteau fromager et galette charentaise relevés d'un coulis de caramel au beurre du Poitou et fleur de sel de l'Ile de Ré*
- *Vin rouge IGP Charentais bio, pain Signé Poitou Charentes, cognac, café*

Samedi midi : 17 novembre

Repas du Concours gastronomique à

13h00 préparé dans le cadre d'un concours

par 20 associations :

Navarin de brebis Manex

14 € boissons comprises

- *Velouté de potimarron*
- *Navarin de brebis Manex, poêlée de légumes d'automne*
- *Fromage AOP Ossau Iraty*
- *Fromage blanc bio fermier et coulis de kiwaï*
- *Vins AOP de la Cave Irouléguay, pain Signé Poitou Charentes, café*

Si une partie des convives pourra déguster les plats des concurrents du concours, le reste de la préparation du repas sera assurée par **Bruno Macetti**, chef de la cantine du **Lycée Ramiro Arrue** à Saint Jean de Luz. « *Nous travaillons avec le département des Pyrénées Atlantiques pour le développement et le maintien d'une agriculture de proximité afin de faire découvrir à nos élèves le goût des vrais aliments.* »

Samedi soir : 16 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, et pain à la farine de blé bio du Pays Basque.*

Dimanche midi : 18 novembre

Le repas des Chefs à 13h00, rassemblera pas moins de **18 cuisiniers et pâtissier·ère·s** se fixant comme objectif de mettre les produits locaux de qualité à l'honneur.

Cette année le chef du fameux restaurant « Chez Mattin » de Ciboure, **Michel Niquet** sera parmi les chefs participants.

Nous avons aussi l'honneur d'accueillir un chef de la région invitée. Il s'agit de **David Carcaiso** chef du Restaurant « Le Savignois » à Savigny-sous-Faye (Vienne). Il a récemment obtenu une assiette au guide Michelin.

Plateau pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Pour la première fois, le repas des chefs sera également accessible aux enfants !

Le chef **Fabrice Idiart** du restaurant Ilura à Saint Jean de Luz et la cuisine de restauration collective **Bertakoa** à Bayonne prépareront un plateau complet (entrée, plat, dessert) pour que les jeunes

LURRAMA, Le Ferme Pays Basque – 16, 17, 18 novembre

gourmets puissent aussi profiter de l'expérience !

Un moment inoubliable à partager en famille et entre ami·e·s !

33 € boissons comprises pour le les adultes, 15 € pour les enfants .

La liste des chefs participants :

Battitt Barbace Hôtel Argia à Hasparren

Thomas Brocherioux pâtisserie Goxoak à Biarritz

Antoine Chepy Haraneko borda à Itxassou

David Carcaiso Le Savignois (Poitou Charentes)

Richard Daulay Maison Sukaldari à Arcangues

Vivien Durand Le prince noir à Lormont

Maitena Erguy Pâtisserie Mokofin à Bayonne

Fabian Feldman L'Impertinent à Biarritz

Sébastien Gravé La table Sébastien Gravé à Bayonne

Christophe Grosjean Citrus traiteur à Biarritz

Fabrice Idiart Ilura à Saint Jean de Luz

Eric Landais Brasserie de l'Aviron à Bayonne

Jean Pierre Larramendy Pâtisserie Goxokia à Mauléon

Franck Mendivé Chocolaterie Mendivé à Saint Palais

Michel Niquet Chez Mattin à Ciboure

Guillaume Roget Brouillarta à St Jean de Luz

Scott Serrato Chez Scott à Biarritz

Et les concours

Trois concours se dérouleront avec des jurys composés de professionnel-le-s :

- Le concours de fromage AOP Ossau-Iraty, catégories estive, fermiers, et laiteries, avec la participation de **François Bonnet**, producteur de fromage de chèvre en Poitou Charentes et président de la Fédération Régionale Caprine (FRCAP) de Nouvelle Aquitaine, en tant que président de jury.
- Le concours gastronomique : 20 associations du Pays Basque prépareront la recette du **Navarin de brebis Manex**, et un jury présidé par **David Carcaiso** (chef cuisinier en Poitou Charentes), élira la meilleure recette.

Vendredi 16 novembre, à 10h00.

Dégustation des fromages ouverte au public !

- Le concours de baguette HERRIKO OGIA avec 20 boulanger·ère·s participant·e·s, et un jury présidé par **Périco Légasse**, journaliste et critique gastronomique.

Vendredi 16 novembre, à 15h00.

Appel à toutes les associations du Pays Basque à participer au concours !

Infos : nadia@ehlgbai.org

Samedi 17 novembre, à 10h00.

En continu...

Burgers à base de viande et pain HERRIKO, frites maison issues de pommes de terre bio du Pays Basque, grillades de bœuf HERRIKO, talo, gâteaux basque et crêpes, pâtisseries confectionnées par les apprenti-e-s de la Chambre des Métiers CMA 64.

Au bar à vin : ardoises d'assortiment de charcuteries, plateaux de fromages du Pays Basque et de Poitou Charentes, huîtres, légumes en tempura et carpaccio.

En prévente

Souper Poitou Charentes : 23€

Soirée Zikiro : 20€

Repas des Chefs : 33€

Plateau enfants dimanche: 15 €

- **Elkar** à Bayonne
- **Euskal Herriko Laborantza Ganbara**
à Ainhice Mongelos
- **Xibero Bio** à Mauléon
- **Cidrerie Xaia** à Behobie
- **Office de tourisme** à Biarritz



L'ambiance conviviale est toujours au programme

LURRAMA est aussi un moment convivial et festif : les organisateur·trice·s ont préparé un programme riche en animations de qualité !

Le vendredi 16 novembre

- A 20h : Apéritif animé
- A partir de 23h : Concert gratuit :

Xiberoots : reggae, raggamuffin de Mauléon

Xiberoots fait souffler un vent chaud venu de Kingston sur les montages de Soule ! Ils viendront défendre sur la scène de LURRAMA leur très bon premier album sorti cette année, mélange de reggae, ragga et de rap, entièrement chanté en souletin.

Fin de soirée animée par **DJ Mat.G**

Le samedi 17 novembre

15:30 : Pour la première fois à LURRAMA : **la finale du championnat du Pays Basque de soka-tira à quatre** ! Les cinq meilleures équipes du Pays Basque (iparralde et hegoalde) s'affronteront sur le sol de la Halle d'Iraty !

Ensuite, un défi de sports traditionnels : 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 18 h :

- La création du groupe de jeunes filles de Basse Navarre **Bax'ainarak**
- **Les danseurs de Barcus**
- Soirée animée par les txaranga Kli-K et Polekeleke, puis bal avec KONTRA BANDA

Le dimanche 18 novembre

- 18:00: Bal avec le groupe **KILI KALA**

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

Gaitero, trikititxa, géants de la compagnie KILIKA accompagnés par les txirulari souletins, danseur·se·s d'ANGELUARRAK, txaranga, géants de Cambo, chanteur·se·s d'ARROKANTUZ, ...

De l'art :

Le collectif **Tintaitzina** s'imprègne de la culture Street art en utilisant différentes disciplines (graf, collage, ...) afin de mettre en avant des revendications. *Avec l'aide de l'Institut Culturel Basque.*

Informations pratiques

Ouverture : Le vendredi 16 à partir de 9h00
Le samedi 17 et dimanche 18 à partir de 10h00

- Entrée : 4 €
- **Gratuit le vendredi 16 novembre**
- Gratuit pour les moins de 15 ans durant les 3 jours
- Coin nursery
- Parking gratuit
- Animaux domestiques interdits

Préventes repas :

Bayonne : Elkar

Biarritz : Office de tourisme

Ainhice Mongelos : Euskal Herriko Laborantza Ganbara

Béhobie : Cidrerie Xaia

Mauléon : Xibero Bio

web : www.lurrama.org

Navettes bus :

Samedi 17 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, Euskal Herriko Laborantza Ganbara
- Mauleon : Xibero Bio

EUSKARALDIA ! Faisons l'échauffement à LURRAMA !

Le défi *Euskaraldia* aura lieu du 23 novembre au 3 décembre dans tous le Pays Basque : 11 jours pour développer l'usage de l'euskara. C'est une semaine avant LURRAMA, donc commençons par nous entraîner !

- Il y aura une table d'info à LURRAMA
- Nous pourrons nous engager à jouer le jeu pendant 3 jours à LURRAMA
- Il y aura des stages de préparation le samedi 17 novembre de 10h à 12h.

Inscriptions et info : ipar@euskaraldia.eus

LURRAMA, Le Ferme Pays Basque – 16, 17, 18 novembre



LURRAMA, Le Ferme Pays Basque – 16, 17, 18 novembre

Rendez-vous le vendredi 16 novembre

à 11 heures à la Halle d'Iraty de Biarritz :

Inauguration de la 13ème édition de LURRAMA,

en présence de :

Gérard Choplin - parrain de LURRAMA

Jean René Etchegaray - Président de la Communauté d'Agglomération

Michel Veunac - maire de Biarritz

Iñaki Berhocoirigoin - président de LURRAMA

CONTACT PRESSE

Patxi Oillarburu

06 89 29 19 85

lurrama@orange.fr

LURRAMA, La ferme Pays Basque

20, rue des Cordeliers

64100 Bayonne

www.lurrama.org