



## 12 garren LURRAMA !

LURRAMA laborantza herrikoia 12 garren edizioa 2017-ko **azaroaren 10, 11 eta 12an** iraganen da **Miarritzeko Irati erakustazokan**. Laborariak eta 600 laguntzaileak hiru egunez 6000m<sup>2</sup> okupatuko dituzte. Publiko zabalarentzat erakusketak, animazioak, bazkari afariak eta konferentziak proposatuak izanen dira, beti ere LURRAMA-n ezaguna den giro onean !

Baionan 5 edizio eta Miarritzen 6 eginik, LURRAMA-k Euskal Herriko kostaldeko gertakari nagusien artean kokatzea lortu du. Orain arte lortu duen arrakastak LURRAMA-ren helburua egokia dela ongi adierazten du: etxaldeko kabalak, laborariak, kontsumitzaileak, heldu diren belaunaldiak, eta ingurumena zaintzen duen laborantza baten sustatzea !

## 2017 edizioaren 3 berrietasuneri buruzko begirada

- **Tematika : « Bioaniztasunaz goza ! »** : Lurraman izanen diren mintzaldi, mahain inguru eta filmen bitartez Euskal Herriko etxaldeen landua den bioaniztasunaren garrantzia aipatu nahi da. Belaunaldiz belaunaldi transmititua izan den aniztasun horren babestea, elikadura ekoizteko manera iraunkorra da !

- **Provence- Alpes-Côte d'Azur** eskualdeko laborariak ohorezko gomitak izanen dira. LURRAMA-n atxemanen dira hango animale arrazak eta ekoizpen anitzak.

- Lurrama **proiektu pedagogikoa da** eta hori berriz agerian ezartzeko xedea dugu : ostiralean 1000 haurrek tailer pedagogikoetan parte hartzen dute, Donibane Garazi eta Miarritzeko ostalaritza lizeoetako ikasleek ostiral eguerdi eta arratseko afarietan parte hartzen dute, publiko zabalari zuzendutako mintzaldi, mahain inguru eta filmek gogeta egiteko helburua dute... Lurrama adin guzietan ikasteko parada da !

## Bioaniztasunaz goza ! Aurtengo Lurramaren tematika

« Gizakiaren lehen aktibitatea da laborantza da : 1,3 miliar aktibo kondatzen dira, erran nahi baitu munduko populakuntzaren laurdena eta aktibo populakuntzaren erdia. Laborariek lantzen duten espazioak planetako lurren %20 a okupatzen du. Demografiaren eta pobreziaren erronkeri aurre egiteko laborantza sistema desberdinek haien ekoizpenak azkartu eta indartu behar lituzkete, arrisku eta dudedi hobeki prestatuz. Bioaniztasunak nola eralda litzazke laborantza mota hoiak ?

Biziaren aniztasunak neolitikoaz geroz laborantza lagundu du. Baina laborantza modernoak errendimendu handiago eta homogenoagoak xekatu ditu, energia fosil eta ungarri kimikoak erabiliz. Landare, animale eta mikrobioen bioaniztasunaren garrantzia zoin den ahaztera ekarri gaitu egoera horrek : ekosistema natural edo landuen ekoizpen eta erregulazio sistemen oinarria baita bioaniztasuna. »

Etienne Hainzelin-en « Bioaniztasuna landu laborantza eraldatzeko » liburuaren laburpen horrek Lurramak hautatu duen tematika ongi aurkezten du. Munduan zehar landuak diren landare mota eta kabala arrazen aniztasuna ahultzen ari da.

Egoera horren arrazoinak eta ondorio kaltegarriak aipatuak izanen dira Lurramako mintzaldi, mahain inguru eta filmetan. Laborantzak eragin handia du bioaniztasun naturala, landare, animale basa eta paisaiari begira. Laborantza intentsibo eta berezituak bioaniztasunari buruz zonbat kalte egin duen ikus daiteke !

Lurramak tematika konplexu hau aipatu nahi du molde pedagogikoan, partekatu nahi duten entzule kuriosentzat ! Hari hortarik, aurtengo mezua argia izanen da : bioaniztasuna landu, baliabide naturalak kudeatu, laborariak duinki biziarazi, herritarrak sanoki elikatu, hori da biharko laborantzaren modeloa, eta herritarren eta botere publikoen sustengua merezi du !



### Mintzaldien programa :

- Azaroaren 9a, osteguna, 20:30 : Lurramako bezperan Miarritzeko Royal zinegelak Alexandre Lumbroso eta Jonathan Attias « **Des clics de consciences** » filma erakutsiko du. Hazier buruzko elkarrizketa batekin segituko du gaualdiak, laborari eta Lurramako antolatzaileekin.

- Azaroaren 10a, 15:00 : **Lekuko mota eta arrazak : biharko laborantza !**

Euskal Herriko eta PACA-ko laborariek tokiko animale arraza edo landare motekin eremaiten duten lana aurkeztuko dute : salbatzea, garatzea eta jalgitako ekoizpenen erabiltzea.

- Azaroaren 10a, 17:00 : **Bioaniztasuna, laborantza herrikoi eta iraunkorraren ondorio !**

Philippe Pointereau Lurramako aitabitxia-ren mintzaldia. Laborantzaren eginmoldeek bioaniztasunari begira zein eragin duten azalduko du. Ondotik Dominique Cunchinabe, ekologia historiko doktoreak Larrañeko mendiari buruz ereman duen lana aurkeztuko du.

- Azaroaren 10a, 19:00 : « **La guerre des graines** » Stenka Quillet eta Clément Montfort-en filma.

Hazier buruzko inkesta bat da : multinazionalak haziak kontrolatzen dituzte laborarien askatasuna murriztuz, baina horren kontra erresistentzia antolatzen da.

- Azaroaren 11a, 11:00 : **Otsoa, hartza eta artzaina : elgar bizitza ala ez ?**

PACA-ko laborarien etorrera baliatuko dugu bertako gai baten aipatzeko : bioaniztasun naturala gizakiaren aktibitatearekin konfliktuan sartzen denean. Gaiaren konplexutasunaz ohartzen ahalko gira toki desberdinetako laborari eta naturalisten ikuspegiak parekatuz : Alpesak, Asturias eta Euskal Herria.

- Azaroaren 11a, 15:00 : **Polinizatzaileak, gure aliatuak**

Mahain ingurua : Jean Pierre eta Dominique Sarthou (agronomoak), eta Nicole Etchegoyen (CPIE Euskal Itsasbazterra). Laborantzak bioaniztasun naturala beharrezkoa du : laborantzak ez ote du beraz babestu behar ?

- Azaroaren 11a, 18:00 : « **Secrets des champs** » Honorine Perino-ren filma.

Landareek gaitasun harrigarriak dituzte. Gure elikatzeko estrategia bereziak plantan ezartzen dituzte : garatzen, elikatzen eta babesten dira.



**Gazaita : Philippe Pointereau** agronomoa da, agro-ekologian berezitua. Solagro ikerketa elkartean « laborantza-inguramena » poloaren zuzendaria da. **Solagro**-k transizio energetiko, agro-ekologiko eta elikadura transizioaren inguruko ikerketa berritzaileak eramaiten ditu. Hari hortara, Philippe Pointereau-k « **Afterres 2050** » eszenarioaren erredakzioan parte hartu du : lan horrek negutegi efektua eragiten duten gasen emisioa apaltzeko moldeak proposatzen ditu, gizakien behar guziak ekosistemaren ahalei egokituz. Mintzaldi bat emanen du Lurraman, **azaroaren 10an ostiralarekin, 17:00-tan**. Agro-ekologia eta laborantza herrikoiaren garrantzia aipatuko du bioaniztasunaren babesteko, baliabide naturalen kudeatzeko, ekonomia bertokiratzeko.

## **2017 edizioaren ohorezko gomita : Provence- Alpes-Côte d'Azur (PACA)**

### **eskualdea**

2010-eko edizioaz geroztik, LURRAMAK lurralde edo eskualde bat gomitatzen du. Laborantza herrikoia inguruan egiten diren bertako inizatibak ezagutzea da helburua. 2017-ko edizioarentzat, Provence- Alpes-Côte d'Azur-eko Confédération Paysanne sindikatuko laborariak gogo onez etortzen dira haien eskualdearen ordezkatzeko.

### **Laborantza anitza**

Provence- Alpes-Côte d'Azur eskualdearen geografia kontrastez betea da (klima, erliebeak) eta horrek lurgintza anitzak eragiten ditu. Mendiek, mendi gohorek eta zelaiek ere ardi hazkuntza extensiboak ahalbidetzen dituzte. Behi hazkuntza Alpes gohoretan kokatzen da gehien bat. Zelaietan, ureztatze sareen inguruan eta mediteraneo bazterrean, etxaldean bi herenak horrela banatzen dira : arno ekoizpena (%40 a), fruitu eta barazkiak (%39 a) eta loregintza. Bien artean perfume landareak, senda belarrak, landare aromatikoak, ogi gogorra eta irrisa ere atxemaiten dira.



20 800 etxalde dira eskualdean eta horietarik %47 a etxalde ttipiak dira. Kalitatezko ekoizpenak ekoizten dituzte lur eremu mugatueta, oihana eta artifizializazioari aurre eginez. Provence- Alpes-Côte d'Azur eskualdea Frantziako lehen arno gorri, fruitu, barazki eta lore ekoizlea da ; ardi ekoizpena begiratu Frantziako bigarren eremua da.

### **Balio erantsi azkarreko ekoizpenak**

Eskualdeko laborantzaren urteko negozio zenbatekoaren 3/4 a balio erantsi azkarreko ekoizpenetarik dator. Etxaldean %40 ak minimoki kalitatezko ikur batean ekoizten du. 27 kalitatezko eta kokapenezko ikur konda daitezke eskualdean : Solliès-eko pikuak, Banon gasna, Provence garaiko espelta ttipia, Provence-ako ezti, Provence-ako oliba olio eta etabar. Mahastien gehiengoak AOC edo IGP bat badu : Côtes de Provence, Côtes de Lubéron, Coteaux d'Aix, etabar. Laborantza biologiko lur gehien dituen eskualdea da baita ere (%18 a).

Hiri guneen hurbiltasuna eta turismoa erabiltzen dituzte etxaldeen : 1/3 ak ekoizpen bat bederen zirkuito laburrean saltzen du. Laborantzak eta ekoizpenek eskualdearen irudiaren eraikuntzan parte hartzen dute.

## Provence-ako laborantzaren erronkak



PACA-ko laborantzak abantaila anitz ditu, baina desagertu nahi ez badu erronka garrantzitsuer aurre egin behar du: lehena, belaunaldien arraberritzea. Azken 10 urteetan lau etxaldeetarik bat desagertu da, Frantziako bataz besteari konparatuz 4 aldiz gehiago da. Etxalde buruek bataz beste 54 urte dituzte, eta erretretara doazten 4 laborarietarik bakar batek segida badu. Espekulazio azkarrak laborantza lurren mantentzeari konkurrentzia egiten dio, eta horrek gazteen instalazioa ez du laguntzen.

Artzaingoaren biziraupenaren galdera ere hor da: guti ekoizten duten 200 000 hektareen laguntza zalantzan da eta predazioak ere arazoak sortzen ditu. Fruitu eta baratzeakari ekoizpenak ere zailtasunetan dira, azken urteetako krisien ondorioz. Aldaketa klimatikoaren eraginek ekoizpen guziak kaltetzen dituzte.

Erronka haueri aurre egiteko eskualdeak betebeharrak desberdinak ditu: laborantza lurrak babestu eta hobeki banatu, ekoizpenak bertokiratu instalazio proiektu anitzak lagunduz, etxalde ttipiak babestu eta haien autonomia garatu, proiektu kolektiboak bultzatu, lan egiteko moldeak baliabideeri eta klimari moldatu. Azken finean, laborantza herrikoia garatu !

## Provence- Alpes-Côte d'Azur-eko animazioak hiru egunez :

- **Bertako arrazen ezagutza** : Rove ahuntzak, brigasque, mourerous, eta merinos ardiak.
- Provence- Alpes-Côte d'Azur-eko **ekoizpenen dastatze eta saltzapena** : zigilu peko eta etxe ekoizpenak.
- Provence- Alpes-Côte d'Azur-eko **afariaren prestaketa** 500 pertsonentzat : eskualde hortako ekoizpen onen ezagutzeko aukera (Miarritzeko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak) ostiral arratsean.
- **Mahai inguruetan parte hartzea** : bertako arraza eta landare motekin eremaiten duten lanaren aurkezteko (azaroaren 10ean ostiralez 15:00), eta otsoaren problematikaz hitz egiteko (azaroaren 11an larunbatez, 11:00).
- **Igandeko sukaldarien bazkarian** : Emeric Courbon, Lubéron aldeko « Moulin de Lourmarin »-eko sukaldeburuak bazkarian parte hartuko du ! Edouard Loubet famatuaren jatetxe bat da hau (2 izar).

## Lurrama haurrentzat !

LURRAMA-k segitzen du haurren besta izaiten ! 850 m<sup>2</sup>-ko xapito bat muntatua izanen da haientzat! Hiru egunez azokara sartzea eta animazioetan parte hartzea urririk izanen da 15 urtez pekoentzat.

- **Haurren etxaldea** : 100 m<sup>2</sup> -ko etxalde pedagogikoa muntatua izanen da. Haurrak kortxilan sartzen ahalko dira eta hurbiletik hunkitzen ahalko dituzte kabala ttipi eta mantso batzu : ardi, ahuntz, lapin, xerri, oilo
- **Abentura ibilbidea** : Haurrak soka batzuer zintzilikatu, hari batzuen gainean edo abarrez abar ibiltzen ahalko dira
- Herri kirolak
- Puzgarria
- Zentzuen lantzeko eta baratze tailerrak
- Astoek tiratu orgarekin ibiladiak
- Ipuin irakurketak, egurrezko jokoak, margo tailerrak



## Haurreri lehentasuna azokaren hastapenetik !

Azaroaren 10an, ostiralez eskoletako 1000 haur izanen dira LURRAMA-n, 14 tailer pedagogiko eta animazioetan parte hartzeko, euskaraz eta frantsesez.

Haurren harrera ona segurtazeko Baionako Etxepare lizeoko ikasleen laguntza baliosa ukanen dugu.

## **3000 bazkari eta afari zerbitzatuak izanen dira, tokiko, kalitatezko eta sasoineko mozkinekin eginak...**

LURRAMAko jatetxea ez da besteak bezalakoa, bere oinarriak hauek baitira : tokiko mozkinen kalitatea eta ikasle, laborari eta sukaldarien gaitasunen bateratzea. Horri esker karta berezi eta erakargarri bat proposatua zaie bisitarier.

### **Ostiral eguerditan : azaroaren 10an**

#### **12.30: Idekitze bazkaria**

Garaziko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatu eta zerbitzatu.

**Itsasuko Bonnet jatetxeko Beñat Bonnet**-en laguntzarekin.

**14€ edariak barne**

- Arbi, lur sagar eta apio salda, tipula krema eta Kintoako artekia
- Herriko ahatxe papo melatua, onddo/txorizo opila, kuia eta gaztain purea, arto gorri polenta eta Itsasuko gerezia ozpinean.
- CLPB gasnategiaren AOP Ossau Iraty ardi gasna
- Pralina / xokoleta / hur bixkotxa, kakao teila eta Itsasuko Xapata gerezi jusa
- Irulegiko sotoko AOC arnoa, Euskal Herriko irinarekin eginiko HERRIKO ogia, kafea





Ostiral arratsean, azaroaren 10a

**21.00: Provence Alpes-Côte d'Azur  
gaualdia**

Miarrizko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak.

**23 € edariak barne**

- Txixirio krema kurkumarekin, txipiroiak plantxan, balsamiko xortak
- Axurki Navarina Provence-eko maneran (tomate eta oliba beltzak), espalta ttipia espezie gozo eta fruitu idorrekin (biper handi, pastenarre, mahats idorrek eta amanda)
- Provence-ako gasnak : Banon, Brigue eta Queyras, piku erreximentarekin
- Panna cota laranja lorearekin, sagar udare irasagar erreak. Navette bixkotzak
- AOC Côtes de Luberon arno beltza, AOC Côte de Provence arno gorria, HERRIKO ogia, ondokoa, kafea

Larunbat eguerditan : azaroaren 11an

**13.00 : Euskal Herriko elkarleen  
gastronomia lehiaketako bazkaria :**

Behikia saltsan, Provence-eko maneran

**14€ edariak barne**

- Nice-ko kuia krema
- Herriko behikia saltsan, Provence-eko maneran, Camargue-ako irrisa
  - AOP Ossau Irati ardi gasna
- Etxeko gasna xuri biologikoa, kiwai bahakiarekin
- Irulegiko sotoko AOC arnoa, Euskal Herriko irinarekin eginiko HERRIKO ogia, kafea

Bazkaltiar batzuek lehiaketan parte hartu dutenen platerak janen dituzte, eta besteek **Franck Cadoret**-k prestatutakoa janen dute. Sukaldari hau **Donibane Garaziko lizeoko kantinako burua** da : ekoizpen freskoak, tokikoak eta kalitatezkoak egunero erabiltzea beti gogoan du !

**Larunbat arratsean, azaroaren 11an**

**21.30: Zikiroa**

LURRAMAko laguntzaileek sukaldatu eta zerbitzaturik

**20 € edariak barne**

- Etxeko piperada eta xingarra errerik
- Tokiko atzarkia plantxan, tokiko ilar kozinatuak
- Ossau Irati sormarkako ardi gasna
- Euskal bixkotxa, Irulegiko arnoa, HERRIKO ogia, Euskal Herriko irinarekin egina
  - Kafea, ondokoa

**Igande eguerditan, 13:00: Sukaldarien bazkaria**

Aurten ere, Euskal Herriko 21 **sukaldari eta pastizagilek** tokiko eta kalitatezko ekoizpenak landuko dituzte, plater ezin hobeak eskainiz.

Aurten, Provence-etik sukaldari bat ukanen dugu : **Emeric Courbon**, Edouard Loubet famatuaren « Moulin de Lourmarin » jatetxeko sukaldeburua.

Lehen aldikotz ere, Hegoaldeko gastronomia aintzinean ezarriko du Federico Pacha Donostiar sukaldariak, Lurlan kolektiboko laborarien mozkinekin.

Bazkari hauta, **33€-tan (edariak barne)**

**Parte hartuko duten sukaldariak :**

**Henri Amestoy** Art'zain Irisarrin

**Philippe Arrambide** Les Pyrénées Donibane Garazin

**Thomas Brocherioux** Goxoak pastizategia Miarritzen

**Antoine Chepy** Haraneko borda Itsasun

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

**Vivien Durand** Le prince noir Lormont-en

**Lionel Elissalde** Chez Martin Baionan

**Maitena Erguy** Mokofin pastizategia Baionan

**Fabian Feldman** L'Impertinent Miarritzen

**Jean Marie Gautier** Hôtel du Palais Miarritzen

**Sébastien Gravé** La table de Pottoka Baionan

**Christophe Grosjean** Hotel handiko jatetxea Donibane Lohitzunen

**Michel Ibargaray** Café ttipia Donibane Garazin

**Fabrice Idiart** Ilura Donibane Lohitzunen

**Philippe Lafargue** Chez Philippe Miarritzen

**Jean Pierre Larramendy** Goxokia pastizategia Maulen

**Olivier Lataste** Olatua Donibane Lohitzunen

**Franck Mendivé** Mendivé xokolategia Donapaleun

**Federico Pacha** Diametro 200 Hernanin

**Guillaume Roget** Le Brouillarta Donibane Lohitzunen

**Scott Serrato** Belharra Zokoan

## Lehiaketak

Epaimahai profesionalek epaituriko hiru lehiaketa izanen dira :

- Ossau-Irati AOP lehiaketa, hiru kategorietan : bortuko ardi gasna, etxeke gasna eta esnetegiko gasna. Epaimahai burua **François Borel izanen da : Provence-an laster AOC-a lortuko duen « Brousse du Rove »** gasnaren elkarteko lehendakaria.  
*Azaroaren 10an ostiralez, 10:00*
- HERRIKO OGI lehiaketa (tokiko ogi saila) : 20 okin lehiatuko dira. Epaimahai burua **Périco Légasse, kazetari eta gastronomia kronikaria** izanen da.  
*Azaroaren 10an ostiralez, 15:00*
- Sukaldaritza lehiaketa : Euskal Herriko 20 elkarteek behikia saltsan, Provence-eko maneran prestatuko dute, eta **Emeric Courbon** (Provence-eko sukaldariak) eremanen duen epaimahaiak plater hoberena saristatuko du.  
EH-ko elkarte guzietan deialdia lehiaketan parte hartzeko !  
Xehetasunak : [nadia@ehlgbai.org](mailto:nadia@ehlgbai.org)  
*Azaroaren 11an larunbatez, 10:00*

## Asteburu guzian

Frita biologikoak Euskal Herriko baratzeetako lursagarrekin eginak, HERRIKO behiki errekiak, burgerak, Euskal Herriko irinarekin egin taloak, matahamiak, pastizak, (Baionako Ofizioen Ganbarako ikasleek eginak). Arno ostatuan: xarkuteriak, Euskal Herriko eta PACA-ko gasnak, ostrak, haragirik gabeko eskaintza...

## Apairuen aurrealmentak

Provence afaria 23€

Zikiroa 20€

Xefen bazkaria 33€

**Elkar** Baionan

**Euskal Herriko Laborantza Ganbara** Ainiza Monjolosen

**Xibero Bio** Maulen

**Xaia sagarnotegia** Pausun

**Eki liburutegia** Miarritzen

## Animazioak

Lurrama besta hitzordua da ere! Antolatzaileek egitarau aberatsa prestatu dute giro goxoaren segurtatzeko!

### Azaroaren 10a ostirala

- 20:00-tan : **POLEKELEKE**-ko dantzariak aperitifa alaituko dute

- 23:00-tan : Kontzertua urririk, bi talde izugarriekin :

**Old School Funky Family** : jazz funk, Baiona-Hego Landesak

Karrikan ikusi izanak ditugu baina oholtza gainean dira laketzen : erritmo sendo eta lau saxofoeientzat idatzitako melodiekin haien musikak beste dimentsio bat hartzen duelako. Zortzikoteak animaleko groove-a badu, eta musikari bakotxaren eraginak nahasten dira: Estatu Batuetako funk oinarriari Nigeriako afrobeat eta musika tradizionala gehitzen dizkiete, inprobisaketari lekua utziz beti ere.

**Glaukoma** : rap reggae, Tolosa (EH Hegoaldean)

Gipuzkoar bostkoteak musika bizi eta koloretsua jotzen du (reggae, dancehall, jungle, rock), rap kantari baten hitz engaiatuekin. Iparraldean gutitan ikusi izan ditugu, haatik hegoaldean arrakasta ederra dute ! Haien hirugarren diskoa, Kalima, irailan atera da eta Lurraman aurkeztuko daukute !



### Azaroaren 11a larunbata

- 15:30-tan : **Herri kirol desafioa**, joko bakotzeko txapeldun eta txapeldun ordeekin :

Harrijasotzea, aizkolariak, lasto altxatzea polearekin, lasto botatzea sardearekin, ingude altxatzea, orga altxatzea, arpana, txingak.

- **18:00-tik goiti, euskal dantza ikusgarriak :**

**BILAKA** konpainiaren sorkuntza berria, lehen aldikotz ikusgai : « Soka », Kukai taldeko Jon Maiaren koregrafia bat.

**ZARENA ZARELAKO** konpainiaren « Giz'arte » : euskal dantza eta munduko dantzak, belaunaldi desberdinetako gizonek dantzaturik.

- Gaualdia Kli-K eta Polekeleke txarangek alaituko dute, afariaren ondotik dantzaldia izanen da KONTRA BANDA taldearekin.

### **Azaroaren 12a igandea, dantza :**

- 17:00-tan : **KAUTERE BALET** : Xiberoko dantza tradizionalari forma berriak eman nahi dizkion kolektiboa
- 18:00 : Dantzaldia **TRIKILI TRAKALA** taldearekin, 18.00-tik goiti

### **Hiru egunez animazioak egun guzian zehar :**

Gaiteroak, trikititxa, ANGELUARRAK-eko dantzariak, txarangak, Kanboko ziganteak, ARROKANTUZ-eko kantariak, ...

### **Artea :**

Bisitariak **Ddiddle Etcheberry** artistaren obra berezi bat ikusten ahalko dute ere : « Barbalota », bereziki Lurramarentzat egina. Euskal Kultur Erakundearen laguntzarekin.

### **Autobusak**

**Azaroaren 11a larunbata**, autobusak izanen dira barnekaldetik Lurramara jiteko :

- Mauletik Miarrizera :

Maule 17:30 > Donapaleu 18:00

> Hazparne 18:30

- Larzabaletik Miarrizera :

Larzabale 17:30 > Donibane Garazi 17:45

> Ortzaize 18:00 > Larresoro 18:15

Bi autobusentzat, itzultzea Miarrizetik goizeko 3etan.

Txartelak 10€ -tan, antzinetik erosgai, edo autobusan berean (tokiak gelditzen badira)

- Anizan, EHLG-n
- Maulen : Xibero Bio

**Hitzordua azaroaren 10an ostiralez**

**goizeko 11-etan Miarritzeko Irati erakustazokan :**

**LURRAMAren 12 garren edizioaren estreinaldiarentzat.**

**Hor izanen dira :**

**Philippe Pointereau - LURRAMA-ren aitabitxia**

**Michel Veunac - Miarritzeko auzapeza**

**Iñaki Berhocoirigoin - LURRAMA-ren lehendakaria**

**PRENTSA HARREMANA**

**Patxi Oillarburu**

**06 89 29 19 85**

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

**LURRAMA**

**20, Cordeliers karrika**

**64100 Baiona**

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