

LURRAMA

2018

La ferme Pays Basque



AZAROAREN **16-17-18** NOVEMBRE

HALLE D'IRATY

MIARRITZE - BIARRITZ

Prentsa txostena

13 garren LURRAMA !

LURRAMA laborantza herrikoia 13 garren edizioa 2018-ko **azaroaren 16, 17 eta 18an** iraganen da **Miarritzeko Irati erakustazokan**. Laborariak eta 600 laguntzaileak hiru egunez 6000 m² 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 7 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 !

2018 edizioaren 3 berritasuneri buruzko begirada

- Tematika : « **Laborantza elikatzailerik baten alde !** » aurtun Laborantza Politika Bateratua (LPB) aipatuko dugu, batez ere laborantzaren helburua elikadura ekoiztea dela azpimarratuz. LURRAMA-k kalitatezko elikagaiak ekoizten dituen laborantza sustengatzen du, eta lurralde bakotxaren elikadura burujabetza helburutzat hartzen du. Hortara heltzeko, LPB-ak laborantza herrikoia eta familiarra sustatu behar du !
- **Poitou Charentes** eskualdeko laborariak ohorezko gomitak izanen dira. LURRAMA-n atxemanen dira hango animale arrazak eta ekoizpen anitzak.
- **Pirenaika** behia aintzinean ezarri nahi izan dugu aurtengo afitzaren bidez. Pirinioetako arraza zaharra da, iparraldean laborari batzuek elgarretaratu dira behi horren hazkuntza sustatzeko eta hobeki balorizatzeko. Pirenaikaren haragi fina jatzatzeko parada izanen da azaroaren 16-an, ostiraleko bazkarian.

Laborantza elikazaile baten alde !

LPB-aren laguntzak eskuratzeko egin beharreko eremu deklarazioak duela 6 hilabete eginik, laborariak urri huntan hasi dira 2018-ko laguntzen ordainketen lehen parteak eskuratzen. Laguntza hoiek gabe laborarien gehiengoak ezin luke biziraun. Hori da LPB-a laborarientzat : hertsadura administratiboak, eta « konpentsatzeko » balio duten laguntzak, sal prezioek ez baidituzte laborariak biziartzten.

Laborarientzat, eta gaiari buruz guti dakitenentzat, LPB-a mekanismo konplexua da : alde batetik « lehen zutabea » (oinarrizko ordainketak, berbanaketa ordainketa, ordainketa berdea, behi haragidun laguntza, behi esnedun laguntza, ardi edo ahuntzer laguntza), eta bestaldetik « bigarren zutabea » (ICHN Euskal Herriko mendi aldea bezalako eskualde nekeagoak laguntzeko, agro-inguramen laguntzak...).

LPB-ak erregulariki erreformak jasaiten ditu, forma aldetik mami aldetik baino gehiago : garai batean laguntzak laborariak ekoiztutakoan oinarritzen ziren (zerealer edo hazkuntzari sustengua...). Gaur egun haatik laguntzek ekoizpenarekin ez dute gehiago loturarik, hektareen arabera banatuak baitira. Denbora berean ekoiztutako kopuruak ez dira neurtuak eta merkatu liberal aldakorraren meneko dira.

Horrek guziak geroz eta arazo gehiago sortzen ditu : ekoizpena lagundua zelarik laborariak anitz ekoizten hasi ziren, eta horrek krisiak eragin zituen... Eta gaurko hektarari buruzko laguntzak ez dira zuzenak, ez dutelako laboraria langile bezala laguntzen, haren eremuak baizik !

Hortako, Confédération Paysanne-ak, ELB sindikatak eta ekonomista anitzek behin eta berriz diote ez dela sinetsarazi behar etxalde handiak ttipiak baino lehiakorragoak direla ! Gertatzen dena da etxalde handiek laguntza aise gehiago hunkitzen dituztela, ttipiak banan banan desagertzen ari diren bitartean.

Alta, laborantza iraunkorra - kontsumitzailea errespetatzen duena - egiteko, lurraldean banatutako etxalde anitz beharrezkoak dira. LURRAMA-k sustengatzen duen Confédération Paysanne sindikatuaren iduriko, LPB berriak laborarien etekina eta lana sustatu behar ditu, manera hauen bidez :

- Prezioen erregulazioa eta ekoizpenen neurtzea
- Laguntza orekatuagoak, etxaldeen izariaren arabera apalduz doaztenak, aktiboaren arabera mugatuak
- Laguntza berezia ekoizpen ahuldueri
- Laguntza berezia etxalde ttipieri
- Etxaldeen desagertetak gelditu behar du (1 773 000 etxalde gutiago 1995 eta 2007 artean, 2000 eta 2010 urteen artean etxaldeen %26a desagertu da Frantzian, bai eta ere Euskal Herrian).
- Baserri eremuko garapenaren aldeko « bigarren zutabe » bat.

LPB-a hobeki ulertzeko, laborantza eta elikadura politika baten sustengatzeko, LURRAMA-ko « unibertsitate herrikora » gomitatzen zaituztegu :

Unibertsitate herrikoia-aren egitaraua :

Lurrama aintzin

- Azaroaren 8an ostegunarekin, 20:30 : LURRAMA aintzineko astean Miarritzeko Royal zinegelak filma bat zabalduko du : « Paul Moreira-ren « **Bientôt dans vos assiettes (de gré ou de force)** ». Gaualdiak solasaldi batekin segituko du bi hizlarirekin : Daniel Barberarena (Iholdi-ko laboraria eta Euskal Herriko Laborantza Ganbara-ko kidea) eta Iker Elozegi (Euskal Herriko Laborantza Ganbara, LURRAMA).

Azaroaren 16a ostirala

- 10:00 LURRAMA-n : « **Sukaldari eta laborari belaunaldi berri bat Euskal Herriko laborantza herrikoia-aren zerbitzuko** ». Hizlariak : Xavier Hamon (sukaldaria eta « Frantziako Slow Food-eko sukaldarien aliantzaren » lehendakaria), Christian Aguerre (Itsasuko laboraria) eta Arturo Villanueva Arteaga (Ziburuko Maitenia jatetxeko erosketen arduraduna). Euskal Herriko laborantza eta ostalaritza ikastetxeetako gazteer gomita berezia egin nahi diegu !
- 11:00 : **Estreinaldia**. Gérard Choplin aurtengo gazaitak « Laborantza politika elikatzaile baten alde ! » tematika aurkeztuko du. Ondotik **Dacian Ciolos**-ek LURRAMAri egin mezua bideo baten bitartez ikusgai izanen da (europar komisioko laborantza eta baserri garapenerako komisarioa izana da).
- 15:00 : « **La négociation** » filma. Stéphane Le Foll, laborantza ministro ohiak Bruselan ereman LPB-aren inguruko negoziaketak segitzen dituen dokumentala. Ondotik **Eric Andrieu** eurodiputatuarekin solasaldia.
- 17:30 : « **LPB-aren erreforma : laborantza eta politika elikatzaile baten aldeko proposamenak** ». Parte hartzaileak : Gérard Choplin (2018ko LURRAMAren gazaita), Eric Andrieu (eurodiputatu), Laurent Pinatel (Confédération Paysanne-eko bozeramailea).

Azaroaren 17a larunbata

- 11:00 : **Zein laborantza eta elikadura politika ipar Euskal Herrian ?** Mahain ingurua : Panpi Sainte Marie (ELB sindikatua), Michel Etchebest (EH Hirigune Elkargoko lehendakari ordea).
- 15:00 : **Notre-Dame-des-Landes-ko aireportu proiektua baztertuta, zein da ZADeko lurren geroa ?** Hitzlariak : Camille eta Violette, ZADeko biztanleak eta Mauvaise Troupe taldeko kideak

- 17:00 : « **Lobby-ek gure platerak nahi dituzte !** ». Mahainaren inguruan : Benoît Biteau (Charente-Maritime-en laboraria, Akitania Berria eskualdeko kontseilaria, ureztatzeari buruz aditua), Loïc Prud'homme (diputatua, elikadura industrialari buruz egin den parlamentu inkesta taldeko lehendakaria), eta Corinne Lepage-en hitz hartzea bideo baten bitartez (abokatua, ingurumenaren ministro ohia).
- 18:30 : « **Les petits gars de la campagne** » Arnaud Brugier-ren filma. LPB-a hobeki ulertzeko eta laborantza debate publikoaren erdian berriz ezartzeko !

Gérard Choplin, 2018-ko edizioaren gazaita



Gérard Choplin-ek agronomo ikasketak egin ditu. 1982-tik 2008-ra Europear laborari koordinazioa, Via Campesina bilakatu denaren animatzailea izan da. Gaur egun idazle eta analista da, laborantza politika eta elikaduraz berezitua da. Bruselan bizi da.

« Laborari jazarri, biharko laborari : beste laborantza eta elikadura politika baten alde » liburua atera du 2017-an, aldaketa eragin nahi duen laborari mugimendu europear horren kronika.

Azaroaren 16an 17:30-tan iraganen den mahain inguruan parte hartuko du Laurent Pinatel eta Eric Andrieu-rekin. LPB-aren erreformaren inguruan bere proposamenak aurkeztuko ditu, LPB-ak kalitatezko ekoizpenak, baliabide naturalak babestu eta gizarte zuzenago bat bultzatzen.

2018 edizioaren ohorezko gomita : Poitou-Charentes

2010-eko edizioaz geroztik, LURRAMAk lurralde edo eskualde bat gomitatzen du. Poitou Charentes-eko laborariak LURRAMA-ra etorriko dira haien eskualdearen aberastasuna eta berezitasunen aurkeztera. InPACT laborantza iraunkorraren aldeko sarearen inguruan bildurik, hiru egunez toki desberdinetan atxemaiten ahalko dituzue

Poitou eta Charentes-etako laborantza

Poitou-Charentes eskualdea lau departamenduz osatua da : Charente, Charente Maritimes, Deux-Sèvres, Vienne. Eskualdeko laborantxaren gehiengoa alorrez osatua da: zerealak, colza, ekilorea,... Horrez gain hazkuntza eta mahastia ere badira. Frantzia mailan ahuntz esne gehien ekoizten duen eskualdea da.

Etxaldeen eremuen batazbestekoa 94 hektarekoa da, hau da Frantziako batazbestekoa baino goragoa. Azken 40 urteetan, 10 urte guziz 10 000 etxalde buru desagertu dira. Etxaldeburu adina batazbeste 47 eta 49 urte artean da ; belaunaldiak ez dira gehiago arraberritzen. Azkenik, lurren % 4,5-ak biologikoan landuak dira (% 5,7 -ak Frantzian).

Eskualdeko ekoizpen ezagunenak ahuntz gasna, Cognac-a, Pineau-a eta ostrak dira, baina tradiziozko beste ekoizpen batzu ere badira, hala nola : « broyé du Poitou » eta « galette charentaise » bixkotxak, barazkiekin eginiko « farci poitevin ».

InPACT sarea, 2005-etik geroz lanean ari da

Poitou Charentes eskualdetik LURRAMA-ra etorriko diren jendeak InPACT sarearen inguruan antolatutako dira. InPACT-ek laborantza iraunkorra sustatzen du laborarien artean, instituzioekin eta jendarrean. Gaur egun Akitania-berriaren mailan antolatua da eta 9 elkarte osatua da : Terre de lien Poitou Charentes, Accéa, AFIPAR, ARDEAR Nouvelle Aquitaine, FRAB Nouvelle Aquitaine, Cultivons la biodiversité, Solidarité paysans, CIVAM Poitou Charentes.

Poitou-Charentes-eko laborantzaren erronkak

Etxaldeen transmititzeko nekeziak

Etxaldeen izaria eta eginiko inbestizamenduak handituz joan dira azken hamarkadetan. Horren ondorioz etxaldeen kapitala pizuegia dute eta nekez transmititzen dira. Laborari ofizioa desagertzeko zorian da, eta etxalde-industriek etxalde ttipien lekua hartzeko arriskua agertzen da. Hala eta guziz ere eskualdeko laborarien heren batek, laborantza mundutik etortzen ez diren laborari berri batzuk, egiteko molde berriak ekartzen dituzte. Haien lanaz bizitzeaz gain, gizartearen eskakizunekin bat egiten duten sistemak plantan ezartzen dituzte. Zoritxarrez, holako proiektuak dituztenek lurrak eta lan tresnak eskuratzeko zailtasunak dituzte.

Uraren kudeaketa

Frantzian gehienik ureztatzen duten eskualdeetakoa da Poitou-Charentes : ureztatuak diren lur eremuen % 91-a zerealak dira (horietarik % 89-a artoa). Ura atxikitzeko putzu anitz eraikiak dira edo eraikitzeak. Lan horiek finantzamendu publikoak eskuratzen dituzte (% 70-a finantzatua), ondorioz holako laborantza modeloak azkartzen dira ! Jakinez aldaketa klimatikoa ari dela eta osagarri publiko arazoak badirela, ur anitz gastatzen duten eta pestizidoak erabiltzen dituzten ekoizpen sistema hoiek moldatu behar dira. Debate azkarrak sortzen dira horren inguruan eta gizarte zibilak egin molde horiek aldatzea galdegiten du.

InPACT sareak finantzamendu publiko hoiek beste manera batez erabiliak izan ditezen galdegiten du : lan praktika aldaketak laguntzeko, ureztatzea baratzegintzarentzat erabiltzeko, edo kabale hazkuntzarako bazka segurtatzeko. Laguntza hoiere kudeaketa berriz pentsatzea galdegiten du ere, laborariak eta tokiko instituzioak kondutan hartuz.

Ekintza berritzaileak interes orokorreko laborantzaren alde

Problematika horiek kondutan harturik, InPACT sareak lan egiten du laborari anitzen instalatzearen alde, elikadura bertokiratzearen alde eta eginmolde agro-ekologikoen garapenearen alde : formakuntzak, experimentazio teknikoak, ekoizle dendak, ostalaritza kolektiboa, etabar...

Poitou Charentes-eko animazioak hiru egunez :

- **Bertako arrazen ezagutza** : maraîchine behia, Poitou-ko ahuntzak, Poitou-ko astoa, mandoa eta zaldia
- Poitou Charentes-eko **ekoizpenen dastatze eta saltzapena**, etxe ekoizpenak : « broyé du Poitou », « galette Charentaise », fruituak, ahuntz gasna, behi gasna eta esnekiak, gurina, arnoak, etxekeo gargarno biologikoak, Pineau-a, Cognac-a, xarkuteriak, « farci poitevin »,...
- **Poitou-Charentes-eko afaria** 550 pertsonentzat : eskualde hortako ekoizpen onen ezagutzeko aukera, Miarritzeko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak. Azaroaren 16an, ostiral arratsean.
- **Mahai inguruetan parte hartzea** : Benoît Biteau, Charente-Maritime-en laboraria. Azaroaren 17an larunbatean, 17:00.
- **Igandeko sukaldarien bazkarian** : David Carcaiso sukaldariak bazkarian parte hartuko du. Savigny-sous-Faye (Vienne) -eko « Le Savignois » jatetxearen burua da. Azaroaren 18an igandean, 13:00.

LURRAMA haurrentzat !

LURRAMA-k segitzen du haurren besta izaiten! 1000 m²-ko eremu bat muntatua izanen da haientzat! Hiru egunez azokara sartzea eta animazioetan parte hartzea urririk izanen da 15 urtez pekoentzat.

- **Haurren etxaldea** : 100 m² -ko etxalde pedagogikoa muntatua izanen da aurten berriz ere. Haurrek kortxilan sartzen ahalko dira eta hurbiletik unkitzen ahalko dituzte kabala ttipi eta mantso batzu : ardi, ahuntz, lapin, xerri, oilo
- **Xyloteka animazio berria** : *Zur kolekzioa da. Pirinioetako zurak, jokoen bidez ezagutu unkitu eta senditu.*
- Herri kirolak
- Puzgarria
- Zentzuen lantzeko eta baratze tailerrak
- Astoek tiratu orgarekin ibiladiak
- Ipuin irakurketak, egurrezko jokoak, margo tailerrak
- **Margoketa erraldoia** : Azaroaren 18an igandez

Haurteri lehentasuna azokaren hastapenetik !

Azaroaren 16an, ostiralez eskoletako 2500 haur izanen dira LURRAMA-n, 14 tailer pedagogiko eta animazioetan parte hartzeko, euskaraz eta frantsesez.

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



3000 bazkari eta afari zerbitzatuak izanen dira, tokiko, kalitatezko eta sasoineko ekoizpenekin eginak...

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

Ostiral eguerditan : azaroaren 16an

12.30: Idekitze bazkaria

Donibane Garaziko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak eta zerbitzatuak.

Bidarraiko Iparla jatetxeko Stéphane Carricaburu-ren laguntzarekin.

14€ edariak barne

- *Zereal hazi pastiza, Baigorriko amuarrain gantxigorak belarrekin, pikillo bahakia eztiarekin, arroketak*
- *Pirenaika behiki kurruskaria, patata gozo purea, aza errea, Irulegiko arno jusa*
 - *AOP Ossau Iraty ardi gasna*
- *Sagar karamelizatu tarta, chiboust manzana, gurin gatzituzko karamelu saltsa*
- *Irulegiko sotoko AOP arnoa, Poitou Charente-eko irinarekin eginiko ogia, kafea.*

Ostiral arratsean, azaroaren 16an

21.00: Poitou Charentes gaualdia

Miarritzeko ostalaritza lizeoko ikasleek prestatuak.

23 € edariak barne

- *« Farci poitevin », belar fresko infusioa*
- *Maraîchin aratxekei egosia Charentes-eko pineau-arekin, mojhettes ilarrak.*
 - *Poitou-ko gasna platera*
- *Sagarrezko « millas » pastiza, gasna pastiza, « galette charentaise » pastiza, Poitou-ko gurina eta Ré ugarteko gatzarekin eginiko karamelua*
- *IGP Charentais arno biologikoa, Poitou Charentes-eko irinarekin eginiko ogia, kafea, Cognac-a.*

Larunbat eguerditan : azaroaren 17an

13.00 : Euskal Herriko elkarteen gastronomia lehiaketako bazkaria :

Manex atzarkia Navarin saltsan

14€ edariak barne

- *Kuia salda*
- *Manex atzarkia Navarin saltsan, udazkeneko barazkiekin*
 - *AOP Ossau Irati ardi gasna*
 - *Etxeko gasna xuri biologikoa, kiwai bahakiarekin*
 - *Irulegiko sotoko AOP arnoa, Poitou Charentes-eko irinarekin eginiko ogia, kafea*

Bazkaltiar batzuek lehiaketan parte hartu dutenen platerak janen dituzte, eta besteek **Bruno Macetti**-k prestatutakoa janen dute. Sukaldari hau **Donibane Lohitzuneko Ramiro Arrue lizeoko kantinako burua** da : « *Pirineo Atlantikoetako departamenduarekin elkarlanean ari gira hurbileko laborantza baten sustatzeko eta gure ikasleer egiazko elikagaien gustua deskubriarazteko.* »

Larunbat arratsean, azaroaren 17an

21.30: Zikiroa

LURRAMAko laguntzaileek sukaldatu eta zerbitzaturik

20 € edariak barne

- *Etxeko piperada eta xingarra errerik*
- *Tokiko atzarkia plantxan, tokiko ilar kozinatuak*
- *AOP Ossau Irati sormarkako ardi gasna*
 - *Euskal bixkotxa*
- *Irulegiko sotoko AOP arnoa, Euskal Herriko irin biologikoarekin eginiko ogia, kafea, ondokoa.*

Igande eguerditan, 13:00: Sukaldarien bazkaria

Aurten ere, Euskal Herriko 20 **sukaldari eta pastizagilek** tokiko eta kalitatezko ekoizpenak landuko dituzte, plater ezin hobeak eskainiz.

Lehen aldikotz Ziburuko « **Chez Mattin** » ostatu famatuko sukalde burua den **Michel Niquet** gure artean izanen dugu.

Bestalde Poitou Charentes-etik sukaldari bat ukanen dugu : **David Carcaiso** sukaldariak bazkarian parte hartuko du. Savigny-sous-Faye (Vienne) -eko « **Le Savignois** » jatetxearen burua da eta berriki Michelin gidan « **azieta** » saria eskuratu du.

Haurrendako plater azpila (12 urte arte)

Aurten lehen aldikotz, sukaldarien bazkarian proposamen berezia izanen da : sartzea, platera eta deserta, azpil bakar batean haurrentzat bakarrik !

Fabrice Idiart, Donibane Lohitzune-ko « Ilura » jatetxeko buruak eta **Bertakoa** Baionako ostalaritza kolektibo sukaldeak sukaldatuko dute menu berezi hori.

Bazkari hautak, **33 €-tan edariak barne helduentzat, 15 € haurrentzat.**

Parte hartuko duten sukaldariak :

Battitt Barbace Argia hotela Hazparnen

Thomas Brocherioux Goxoak pastizategia Miarritzen

David Carcaiso Le Savignois (Poitou-Charentes)

Antoine Chepy Haraneko borda Itsasun

Vivien Durand Le prince noir Lormont-en

Richard Daulay « Maison sukaldari » Arrangoitzen

Maitena Erguy Mokofin pastizategia Baionan

Fabian Feldman L'Impertinent Miarritzen

Sébastien Gravé La table Sébastien Gravé Baionan

Christophe Grosjean Citrus janari prestatzailea
Miarritzen

Fabrice Idiart Ilura Donibane Lohitzunen

Eric Landais Brasserie de l'Aviron Baionan

Jean Pierre Larramendy Goxokia pastizategia Maulen

Franck Mendivé Mendivé xokolategia Donapaleun

Michel Niquet Chez Mattin Ziburun

Guillaume Roget Le Brouillarta Donibane Lohitzunen

Scott Serrato Chez Scott Miarritzen

Lehiaketak

Epaimahai profesionalek epaituriko hiru lehiaketa izanen dira :

- **Ossau-Irati AOP lehiaketa**, hiru kategorietan : bortuko ardi gasna, etxeko gasna eta esnetegiko gasna. Epaimahai burua **François Bonnet** izanen da, ahuntz hazle eta gasna egilea Poitou Charentes-en, Akitania Berria eskualdeko Ahuntz Federazioaren lehendakaria.
- **Sukaldaritza lehiaketa** : Euskal Herriko 20 elkarteek Manex ardia Navarin saltsan prestatuko dute, eta **David Carcaiso** (Poitou Charentes-eko sukaldariak) eremanen duen epaimahaiak plater hoberena saristatuko du.

Azaroaren 16an ostiralez, 10:00

Gasnen jastaketa publikoari idekia !

- **HERRIKO OGI lehiaketa** (tokiko ogi saila) : 20 okin lehiatuko dira. Epaimahai burua **Périco Légasse**, kazetari eta gastronomia kronikaria izanen da.

Azaroaren 16an ostiralez, 15:00

EH-ko elkarte guzietan deialdia lehiaketan parte hartzeko !

Xehetasunak : nadia@ehlgbai.org

Azaroaren 17an larunbatez, 10:00

Asteburu guzian

Euskal Herriko lursagar biologikoekin eginiko fritak, HERRIKO behiki errekiak, HERRIKO burgerak, taloak, matahamiak, Baionako Ofizioen Ganbarako ikasleek eginiko pastizak.

Arno ostatuan : xarkuteriak, Euskal Herriko eta Poitou Charentes-eko gasnak, ostrak, barazkiak tenpura eta carpaccio maneretan.

Apairuen aurrealmentak

Poitou Charentes afaria 23 €

Zikiroa 20 €

Sukaldarien bazkaria 33 €

Haurren azpila igandean 15 €

- **Elkar** Baionan

- **Euskal Herriko Laborantza Ganbara**

Ainiza Monjolosen

- **Xibero Bio** Maulen

- **Xaia sagarnotegia** Pausun

- **Turismo bulegoa** Miarritzen



Animazioen egitaraua

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

Azaroaren 16a ostirala

- 20:00-tan : Aperitifa alaitua
- 23:00-tan : Kontzertua urrikik :

Xiberoots : reggae, raggamuffin Mauletik

Nork ez du oraindik entzuna Xiberoots-en musika ? Reggae, ragga eta rap-a nahasten dituzte, xiberotarrez kantatuz. Diska biziki ona atera dute berriki eta plazer handirekin LURRAMA-ko oholtza gainera gomitatzen ditugu. Ez huts egin !

- Gaualdiaren bururatzeko : **DJ Mat.G**

Azaroaren 17a larunbata

- 15:30-tan : Lehen aldikotz LURRAMA-n : **Euskal Herriko launakako soka tira txapelketaren finala !**

Euskal Herri osoko bost talde hoberenak lehiatuko dira !

Ondotik, **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 :

- **Bax'ainarak** : Baxe Nafarroako neska gazte taldearen sorkuntza
- **Barkoxeko Dantzariak**
- Gaualdia Kli-K eta Polekeleke txarangek alaituko dute, afariaren ondotik dantzaldia izanen da KONTRA BANDA taldearekin.

Azaroaren 18a igandea:

- 18:00 : Dantzaldia **KILI KALA** taldearekin, 18.00-tik goiti

Hiru egunez animazioak egun guzian zehar :

Gaiteroak, trikititxa, KILIKA konpainiako ziganteak Xiberoko txirulariekin, ANGELUARRAK-eko dantzariak, txarangak, Kanboko ziganteak, ARROKANTUZ-eko kantariak, ...

Artea :

Tintaitzina kolektiboak street art kulturaren murgiltzen da diziplina desberdinak baliatuz (graf, kolaketa, marrazki moldeak, ...) bere aldarrikapenak plazaratzeko. Euskal Kultur Erakundearen laguntzarekin.

Xehetasun pratikoak

Ateen idekitzeak: Azaroaren 16a osirala : 9 :00-etarik goiti

Azaroaren 17a larunbata eta 18a igandea : 10 :00-etarik goiti

- Sartzea: 4 € edo eusko
- **Urririk azaroaren 16an ostiralean**
- 15 urte pekoentzat urririk 3 egunetan
- Ninen aldatzeko gunea
- Aparkalekua urririk
- Etxeko animaleak debekatuak

Apairuen aurrealmentak

Baiona : Elkar

Biarritz : Turisma Bulegoa

Ainiza Monjose : Euskal Herriko Laborantza Ganbara

Pausu : Xaia sagarnotegia

Maule : Xibero Bio

> Hazparne 18:30

- Larzabaletik Miarritzera :

Larabale 17:30 > Donibane Garazi 17:45

> Ortaize 18:00 > Larresoro 18:15

Bi autobusentzat, itzultzea Miarritzetik goizeko 3etan.

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

- Anizan, EHLG-n

- Maulen : Xibero Bio

EUSKARALDIA ! Egin dezagun beroketa LURRAMAn !

Euskaraldia azaroaren 23-tik abendoaren 3-ra iraganen da, hots LURRAMA baino aste bat berantago !
LURRAMAn berean:

LURRAMA – azaroaren 16, 17, 18 an

- Informazio mahaina izanen da
- 3 egunez aho bizi edo belarriprest izaiteko engaiamendua hartzen ahalko dugu
- Prestaketa saio bereziak izanen dira aho bizi eta belarri prestantzat: azaroaren 17an larunbatean 10:00-etatik 12:00-etara. Lekuak mugatuak dira ! **Izena emaitako : ipar@euskaraldia.eus**



Hitzordua azaroaren 16an ostiralez

goizeko 11-etan Miarritzeko Irati erakustazokan :

LURRAMAren 13 garren edizioaren estreinaldiarentzat.

Hor izanen dira :

Gérard Choplin - LURRAMA-ren aitabitxia

Jean René Etchegaray - Herri elkargoko lehendakaria

Michel Veunac - Miarritzeko auzapeza

Iñaki Berhocoirigoin - LURRAMA-ren lehendakaria

PRENTSA HARREMANA

Patxi Oillarburu

06 89 29 19 85

lurrama@orange.fr

LURRAMA

20, Cordeliers karrika

64100 Baiona

www.lurrama.org