

Hiru egunak !

Durant les 3 jours et à toute heure !

ATELIER
DEGUSTATION
D'UN MILLESIÈME
LA PALETTE
AROMATIQUE
DECOUVREZ
IRIOULEGUY

lurrama@ehlgbai.org
sur inscription :
Dimanche à 11:00

PLAZARA
Vendredi 18h-19h
et Samedi 11h-12h
au pôle végétal

Un atelier ludique et pratique
à servir à boire et à manger en
spécial fêtes, pour apprendre
l'agriculture et la cuisine.

DESKUBRIMENDUAK
LAGUNTZAILE ETA PUBLI-
KOARENTZAT LURRAMAN

Besta euskaraz
la langue basque
pour les bénévoles

Landare gunean
Ostirala 18:00-19:00 eta
Larunbata 11:00-12:00

Bi hitzordu :
Laguntzaile erdalidunentzako tailer ludikoa,
gure hizkuntzan murgiltzen hasleko eta
besta munduko hitz eta errazaldiak ikasleko.

DESKUBRIMENDUAK
LAGUNTZAILE ETA PUBLI-
KOARENTZAT LURRAMAN

Besta euskaraz
la langue basque
pour les bénévoles

Landare gunean
Ostirala 18:00-19:00 eta
Larunbata 11:00-12:00

Bi hitzordu :
Laguntzaile erdalidunentzako tailer ludikoa,
gure hizkuntzan murgiltzen hasleko eta
besta munduko hitz eta errazaldiak ikasleko.

Babesleak Partenaires financiers

Nouvelle-Aquitaine
PYRENEES ATLANTIQUES
PAYS BASQUE EUSKAL HERRIA
eike-icb
AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE

Laguntzaileak Partenaires

santé famille retraite services
Groupama
FONDATION PYRÉNÉES GASCogne
ETH
Goicoechea
LAFITTE Jardinerie
SAS ONDOKO
BAZKAONA
alki
MENDIKOR
Crédit Mutuel
ROYAL
bertakoa
Lycée de Navarre
TRUITE DE BANKA
BiPiA

komunikabideak Médias

tvpi
bleu
Euskal Irratiak
Kazeta.eus
KANALDUDE
HERRIA
IPAR EUSKAL HERRIKO HITZA

Antolatzailea Organisateur
EHLG - Zuentzat - 64220 Ainhice Mongelos
lurrama@ehlgbai.org

LURRAMA
LA FERME PAYS BASQUE > 24

LURRAMA

LA FERME PAYS BASQUE > 24

08.09.10
AZAROA / NOVEMBRE
MIARRITZE
BIARRITZ
HALLE D'IRATY

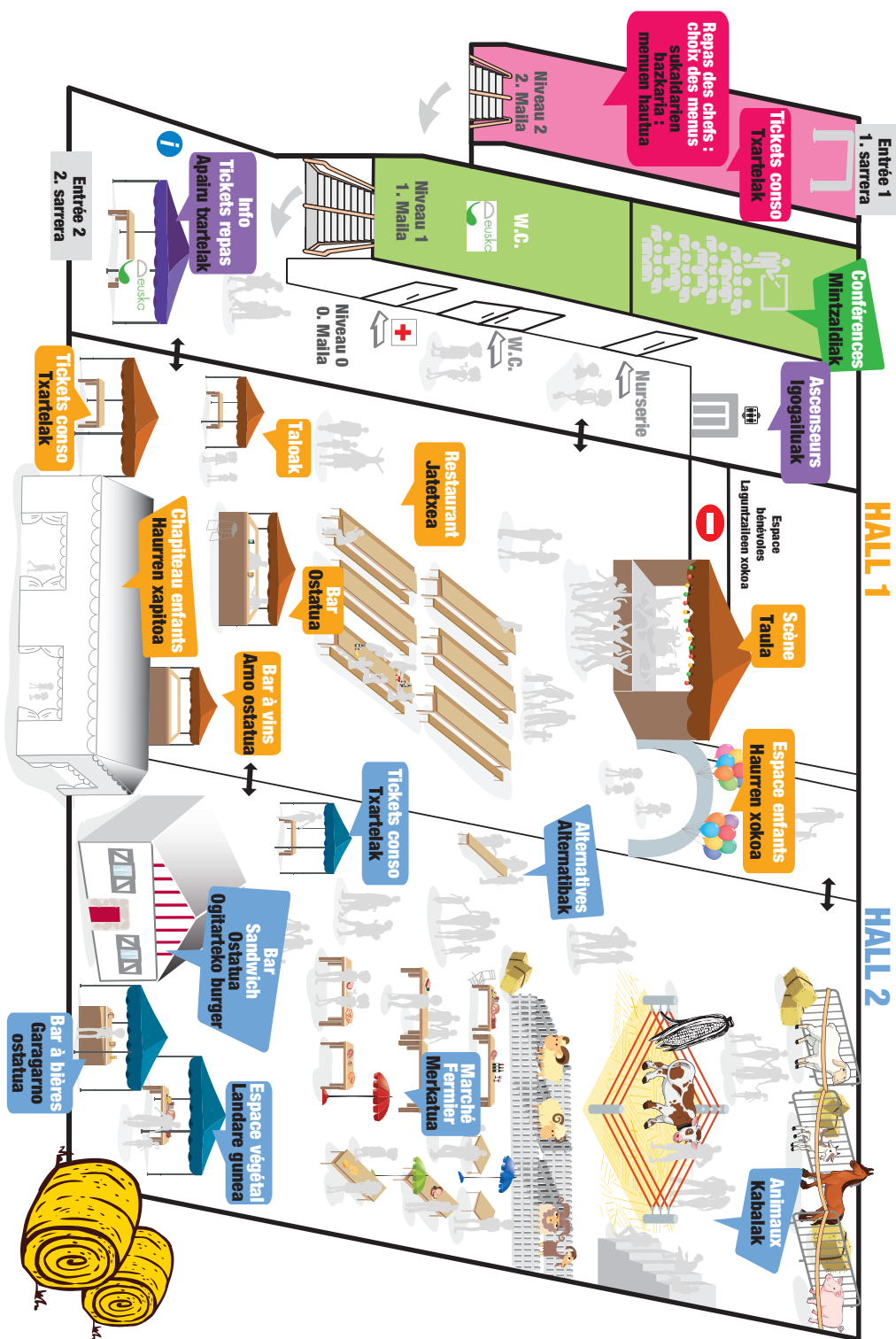
> LABORANTZA
HERRIKOIAZ
BIZI ETA ELIKATU

> VIVRE ET SE NOURRIR
D'AGRICULTURE PAYSANNE

ETXE EKOIZPENEN MERKATUA - BAZKARI - AFARI - KONTZERTUAK -
KABALAK - TOKIKO EKOIZPENAK - GASTRONOMIA - ANIMAZIOAK
MARCHÉ DE PRODUITS FERMIS - REPAS - CONCERTS - PARC
D'ANIMAUX - PRODUITS LOCAUX - GASTRONOMIE - ANIMATIONS

© Imprimerie Mardouze Armand - Cambo-les-Bains - Ne pas jeter sur la voie publique.

QR code



Informations pratiques

Salon ouvert de 10:00 à 19:00,
soirées du vendredi, samedi et dimanche
animées jusqu'à 3h. Le coin des animaux fermé
à 18h et à 17h30 le dimanche.
Entrée payante 5 € vendredi de 17h à 23h.
Samedi et dimanche de 10h à 23h.
Gratuit pour les moins de 15 ans.
Poliments en CB.

Xehetasunak

Solaina ibertik 7ok arte idekia da
Ostiral eta larunbat gaueko animazioak 3ok arte.
Kabolien xokoa betan hasten da eta 5:30etan
igandearen
Sarrera 5 € : ostiralean arratsaldeko betatik
gaueko 10:00etik gaueko 11k arte eta urriak 15 urte
azpitikoenentzat
Banku karta.

**Talo, grillades, frites bio, pâtisseries, crêpes, huîtres,
charcuteries, fromages, burgers, mets végétariens...
Taloak, errakia, bio fritak, bixkoxak, matxanamiak,
ostak, xerrikia, gasna, burgerrak, haragi gabekoak...**

«ANIMATIONS ENFANTS

> Samedi

Espace enfant Intérieur 10:00 > 18:00

- Atelier couture
- Jeux de société
- Jeux en bois
- Plantes aromatiques et médicinales

Chapiteau extérieur 10:00 > 18:00

- Activités manuelles
- Animation pêche
- Maquillage
- 15:00 > 18:00 Jeux basques

En extérieur 10:00 > 17:00

- 10:00 > 13:00 Balades en calèche
- 14:00 > 17:00 Balades en pottok et poneys

> Dimanche

Espace enfant Intérieur 10:00 > 18:00

- Atelier couture
- Jeux de société
- Jeux en bois
- Plantes aromatiques et médicinales

Chapiteau extérieur 10:00 > 18:00

- 10:30 > 13:00 Atelier cirque
- 14:00 > 18:00 Jeux basques en bois

En extérieur 10:00 > 17:00

- 10:00 > 13:00 Balades en calèche
- 14:00 > 17:00 Balades en pottok et poneys

«POLE VEGETAL

> Vendredi

- 10:00 : ateliers de découverte du piment d'Espelette avec le syndicat du piment d'Espelette.
- 14:00 : Jeux découverte des semences paysannes animé par le BPREA maraîchage bio du CFAA d'Hasparren et HAZI Sarea

> Samedi

- 12:00 : Présentation de la Cerise d'Itxassou par l'association Xapata
- 14:00 : Présentation de la filière Châtaigne par l'association Gaztaina
- 18:00 : Découverte de la filière orge brassicole et de la torréfaction de café d'orge

> Dimanche

- 11:00 : Présentation et animation autour de l'agroforesterie
- 14:00 : Animation sur le moulin à maïs Grand Roux par Arto Gorria
- 16:00 : Conférence: Projet E-CHO : forêt en danger par le CADE

Et durant les 3 jours, ateliers avec Herriko Ogia, Nousté Eklilili, Hazi sarea, Xapata et Arto gorria.

«REPAS

Tickets en vente sur le site internet

> Vendredi

- 12:30 : 19 € Repas préparé et servi par les élèves du Lycée Hôtelier de Saint Jean Pied de Port. Parrainé par la chef Martin Isabal du restaurant «Ithurria» à Ainhoa.
- 21:00 : 25 € Repas en l'honneur de la Corse préparé par les élèves du CMA des Pyrénées Atlantiques et les paysans de Marcati Paisani Cellavu Prunelli.

> Samedi

- 13:00 : 16€ Repas préparé par le chef du collège Fal, M. Macetti et son équipe
- 21:30 : 25 € Méchoui à base de sasi ardi préparé et servi par les bénévoles de Lurrama.

> Dimanche

- 13:00 : 34 € Repas des chefs cuisiniers du Pays Basque

«ANIMATIONS

> Vendredi

- 12:30 : Trikitxaranga
- 19:00 : Kuxkuxtu
- 23:00 : Chants corses
- 00:30 : Elektruka

> Samedi

- 11:00 : Txitxirioak txaranga
- 15:00 : Txaranga
- 17:30 : Oinak arin
- 19:00 : Punttu kakotx
- 22:00 : Kontrabanda

> Dimanche

- Géants et gaitero de Kanbo
- 14:00 : Uztaritzeko Txaranga
 - 17:30 : Lekorneko dantzariak (danse)
 - 18:30 : Badoa (danse)
 - 19:30 : Bilabal
 - 22:00 : CUMBIAN BERO
 - 00:00 : BELE
 - 01:30 : ...

«CONCOURS

> Vendredi

- 10:00 : Concours de fromage AOP Ossau Iraty. Trois catégories : fermier, estive, laiterie.
- 15:00 : Concours de baguette Herriko, 20 boulangers participants.

> Samedi

- 10:00 : Concours de miel de châtaignier du Pays Basque



PROG.

«TRAVAUX DE LA FERME

> Vendredi

- 09:15 Traite des chèvres avec enfants
- 09:45 Présentation fonctionnement de la ruche
- 10:30 Chiens de bergers
- 11:00 Tonte de brebis
- 11:30 Présentation attelage bœuf béarnais
- 12:00 Fabrication beurre
- 13:30 Chiens de bergers
- 14:00 Tonte de brebis + échos
- 14:30 Fabrication fromage Pays Basque
- 15:00 Traite des pottok
- 17:00 Traite de vache montbéliarde
- 18:00 Fermeture au public

> Samedi

- 10:15 Traite des chèvres avec enfants
- 10:30 Présentation attelage bœuf béarnais
- 11:00 Chiens de bergers
- 11:30 Tonte de brebis
- 12:00 Fabrication beurre
- 13:45 Présentation fonctionnement de la ruche
- 14:30 Chiens de bergers
- 15:00 Tonte de brebis
- 16:00 Fabrication fromage
- 16:30 Présentation du Merens mulet
- 17:00 Présentation Pottok monté
- 17:30 Traite de vache montbéliarde
- 18:00 Fermeture au public

> Dimanche

- 10:15 Traite des chèvres avec enfants
- 10:30 Présentation attelage bœuf béarnais
- 11:00 Chiens de bergers
- 11:30 Tonte de brebis
- 12:00 Traite de pottok
- 13:30 Présentation de la chèvre Pirenaïka
- 14:00 Chiens de bergers
- 14:30 Tonte de brebis
- 15:00 Fabrication beurre
- 15:15 Présentation fonctionnement de la ruche
- 16:30 Fabrication fromage
- 17:00 Traite de vache montbéliarde
- 17:30 Départ animaux - Fermeture au public

«CONFERENCES

> Jeudi 07 Nov

- 20:30 - **ESTIA - BIDART**
L'évolution institutionnelle de la Corse et du Pays Basque, où en est-on ?
Intervenants : Peio Dufau, député - Jean René Etchegaray, président de la CAPB - Dominique Livrelli (président de l'ODARC) - Jean-Félix Acquaviva, élu de la collectivité territoriale Corse

> Vendredi 08 Nov

- 11:00 - **Hall 1 - Inauguration**
En présence des élus de Biarritz, CAPB, CD64 et Région Nouvelle Aquitaine. Intervention de Karine Jacquemart, directrice de foodwatch.

- 15:00 - **1^{er} étage - Salle 3**
Qu'est-ce que l'Agriculture paysanne ?
Intervenants : Présentation par Francis Poineau EHLG. GAEC Abehetia, Musculdy, GAEC Ihagai, Aussurucq

- 17:00 - **1^{er} étage - Salle 1-2**
De la fourche à la fourchette... Non ! L'inverse !!
Conférence gesticulée de Mathieu Dalmais

> Samedi 09 Nov

- 11:00 - **1^{er} étage - Salle 1-2**
Bien manger pour être en bonne santé
Intervenants : Philippe Pointereau, Solagro
Philippe Berthelemy, gastro-entérologue
Arnaud Sperat Czar, Fondation du lait cru

- 11:00 - **1^{er} étage - Salle 3**
La sécurité sociale de l'alimentation
Intervenants : Elikartasuna, Stéphanie Boube
Quentin Guillon

- 15:00 - **1^{er} étage - Salle 1-2**
Quelles solutions pour relocaliser la production ?
Intervenants : ODARC (Office de Développement Agricole et Rural de Corse), Herriko ogia, Iparlab

- 15:00 - **1^{er} étage - Salle 3**
Mes courses alimentaires locales
Intervenant : APFPB (association des produits fermiers du Pays Basque)

- 17:00 - **1^{er} étage - Salle 1-2**
L'alimentation, une histoire politique qui se répète tous les jours !
Conférence de l'invitée d'honneur Karine Jacquemart, directrice de Foodwatch

> Dimanche 10 Nov

- 11:00 - **1^{er} étage - Salle 3**
L'urgence de l'alternative
documentaire de Laurence Fleury.

«MARCHÉ FERMIER

> Ouvert tous les jours : vendredi de 9h à 18h30, samedi de 10h à 19h30, dimanche de 10h à 18h
Venez rencontrer les paysan.ne.s et remplir votre panier de produits fermiers du Pays Basque et de Corse. Tous les producteurs sont engagés dans des démarches de qualité : AB, AOP, Idoki, etc.

«HAUREN ANIMAZIOAK

> Larunbata

Barneko haurren xokoan 10:00 > 18:00

- Joste tailerra
- Mahai jokoak
- Zurezko jokoak
- Sendabelarrak

Kanpoko haurren xokoan 10:00 > 18:00

- Esku lanak
- Arraintza
- Makillaja

- 15:00 > 18:00 herri kirolak

Kanpoan 10:00 > 17:00

- 10:00 > 13:00 Asto ibilaldiak
- 14:00 > 17:00 Pottoka eta xaldi ibilaldiak

> Igandea

Barneko haurren xokoan 10:00 > 18:00

- Joste tailerra
- Mahai jokoak
- Zurezko jokoak
- Sendabelarrak

Kanpoko haurren xokoan 10:00 > 18:00

- 10:30 > 13:00 Zirko tailerra

- 14:00 > 18:00 Zurezko Euskal jokoak

Kanpoan 10:00 > 17:00

- 10:00 > 13:00 Asto ibilaldiak
- 14:00 > 17:00 Pottoka eta xaldi ibilaldiak

«LANDARE GUNEA

> Ostirala

- 10:00 : Ezpeletako biperraren sindikatarekin deskubritze tailerrak
- 14:00 : Hazi herrikoien deskubritzea, H.A.Z.I. Sarea eta Hazparneko CFAAA animaturik.

> Larunbata

- 12:00 : Itsasuko gereziaren ezagutza Xapata elkartearekin.
- 14:00 : gaztainaren sarearen ezagutza Gaztaina elkartearekin.
- 18:00 : garagarren sarearen ezagutza eta garagar kafearen xigortzea.

> Igandea

- 11:00 : agro-oihangintzaren aurkezpena.
- 14:00 : Arto gorri elkarteko eiharen inguruan animazioak.
- 16:00 : Konferentzia : E-CHO proiektua : oihana lanjerean, CADE elkarteak emanik.

Eta hiru egunez, Herriko Ogia, Hazi sarea, Xapata, Arto gorria eta Nousté Eklililirekin tailerrak.

«APAIRUAK

Txartelak web gunean salgai

> Ostirala

- 12:30 : 19 € Bazkaria, Donibane Garaziko ostalaritza lizeoko ikasleek prestaturik eta zerbitzaturik, Martin Isabal Ainhoako Ithurria ostutako xefa.
- 21:00 : 25 € Eskualde gomitatuaren afaria : Korsika. Pirinio Atlantikoetako CMAko ikasleek eta Marcati Paisani Cellavu Prunelli elkarteko laborariak prestaturik.

> Larunbata

- 13:00 : 16 € Fal kolegioko xefak prestaturik, Macetti jauna eta bere ekipak.
- 21:30 : 25 € Zikiro gaua sasi ardikiarekin, Lurramako liguntzaleek prestaturik eta zerbitzaturik.

> Igandea

- 13:00 : 34 € Euskal Herriko sukaldarien bazkaria.

«ANIMAZIOAK

> Ostirala

- 12:30 : Trikitxaranga
- 19:00 : Kuxkuxtu
- 23:00 : Korsikako kantuak
- 00:30 : Elektruka

> Larunbata

- 11:00 : Txitxirioak txaranga
- 15:00 : Txaranga
- 17:30 : Oinak arin (dantza)
- 19:00 : Punttu kakotx
- 22:00 : Kontrabanda

> Igandea

- Kanboko Ziganteak eta gaiteroak
- 14:00 : Uztaritzeko Txaranga
 - 17:30 : Lekorneko dantzariak
 - 18:30 : Badoa (dantza)
 - 19:30 : Bilabal
 - 22:00 : CUMBIAN BERO
 - 00:00 : BELE
 - 01:30 : ...

«LEHIAKETAK

> Ostirala

- 10:00 : Ossau Irati sormarkako gasna lehiaketa. Hiru saila : etxeko gasna, bortuko gasna, esnetegiko gasna.
- 15:00 : Herriko ogi lehiaketa, 20 okinen parte hartzearekin.

> Larunbata

- 10:00 : Gaztainondoko eztiaren lehiaketa



EGIT.

«ETXALDEKO LANAK

> Ostirala

- 09:15 Ahuntzen deiztea haurrekin
- 09:45 Erlauntzaren funtzionamendua
- 10:30 Artzain xakurrak
- 11:00 Ardi ile moztea
- 11:30 Biarneko idiaren aurkezpena
- 12:00 Gurina egitea
- 13:30 Artzain xakurrak
- 14:00 Ardi ile moztea + ekografia
- 14:30 Gasna egitea
- 15:00 Pottoken deiztea
- 17:00 Montbéliarde behiaren deiztea
- 18:00 Kabalen xokoaren bukaera

> Larunbata

- 10:15 Ahuntzen deiztea haurrekin
- 10:30 Biarneko idiaren aurkezpena
- 11:00 Artzain xakurrak
- 11:30 Ardi ile moztea
- 12:00 Gurina egitea
- 13:45 Erlauntzaren funtzionamendua
- 14:30 Artzain xakurrak
- 15:00 Ardi ile moztea
- 16:00 Gasnaren egitea
- 17:00 Pottokaren aurkezpena
- 17:30 Montbéliarde behiaren deiztea
- 18:00 Kabalen xokoaren bukaera

> Igandea

- 10:15 Ahuntzen deiztea haurrekin
- 10:30 Biarneko idiaren aurkezpena
- 11:00 Artzain xakurrak
- 11:30 Ardi ile moztea
- 12:00 Pottoken deiztea
- 13:30 Pirenaïka ahuntzaren aurkezpena
- 14:00 Artzain xakurrak
- 14:30 Ardi ile moztea
- 15:00 Gurina egitea
- 15:15 Erlauntzaren funtzionamendua
- 16:30 Gasna egitea
- 17:00 Montbéliarde behiaren deiztea
- 17:30 Kabalen xokoaren bukaera

«MINTZALDIAK

> Osteguna azaroaren 07an

- 8,30etan - **ESTIA - BIDARTE**
Korsika eta Euskal Herriaren bilakaera instituzionala, zertan gira? *Hizlariak* : Francis Poineau, EHLG
Jean Rene Etchegaray, EHEKO lehendakaria
Dominique Livrelli, ODARCeKo lehendakaria
Jean-Félix Acquaviva, Korsika Lurraldeko hautetsia

> Ostirala azaroaren 08an

- 11etan, **Hall 1, Estrenaldia** : En présence des élus de Biarritz, CAPB, CD64 et Région Nouvelle Aquitaine. Intervention de Karine Jacquemart, directrice de foodwatch.

- 3etan - **lehen estaia**
Laborantzak herrikoia, zer da ?
Parte hartzaileak : Francis Poineau, EHLG., GAEC Abehetia, Musculdy, GAEC Ihagai, Aussurucq

- 5etan - **lehen estaia**
Sardetik sardexkara... Ez! Alderantziz!
Mathieu Dalmais-en konferentzia jestuka

> Larunbata azaroaren 09an

- 11etan - **lehen estaia - 1-2 gela**
Ongi jan osagarri onean izaiteko
Parte hartzaileak : Philippe Pointereau, Solagro
Philippe Berthelemy, gastro-entérologo
Arnaud Sperat Czar, Fondation du lait cru

- 11etan gela 3
Elikaduraren Gizarte Segurantzak
Parte hartzaileak : Elikartasuna, Stéphanie Boube
Quentin Guillon

- 3etan gela 1-2
Zer irtenbide ekoizpena birkokatzeke?
Parte hartzaileak : ODARC (Korsikako laborantzaren garapenaren erakundea), Herriko ogia, Iparlab

- 3etan gela 3
Nire tokiko janari erosketak
Parte hartzaileak : APFPB (Ipar Euskal Herriko etxe ekoizleen elkarte)

- 5etan gela 1-2
Elikadura, egunero errepikatzen den historia politikoak!
Karine Jacquemart, ohorezkoa gomitareen hitzaldia, Foodwatch erakundeko zuzendaria

> Igandea azaroaren 10an

- 11etan, **lehen estaia gela 3**
L'urgence de l'alternative
Laurence Fleury-ren dokumentala

«ETXE EKOIZPENEN MERKATUA

> Egunero idekia : ostiralean 9etatik18,30 arte, larunbatean 10etatik 7,30 arte, igandean 10etatik 6ak arte.

Euskal Herri eta Korsikako etxe ekoizpeneko laborariak ezagutzera zatozte. Denak kalitatezko desmartxetan engaiatuak dira : AB, AOP, Idoki...

