

PLAZARA

Besta euskaraz laguntzaile eta publikoarentzat Lurraman

• **Ostirala**
18:00 — 19:30 landare gunean

• **Larunbata**
11:00 — 12:30 landare gunean

Laguntzaile erdaldunentzako tailer ludikoa, gure hizkuntzan murgiltzen hasteko eta besta munduko hitz eta erranaldiak ikasteko. Motiba zure lagunak parte hartzeko !



Découverte de la langue basque pour les bénévoles et le public de Lurrama

• **Vendredi**
18:00 — 19:30 au pôle végétal

• **Samedi**
11:00 — 12:30 au pôle végétal

Un atelier ludique et pratique spécial fêtes, pour apprendre à servir à boire et à manger en euskara en 4 étapes. Topa !



SORMARKEN DASTAKETA TAILLERRA

Igandea — 10:30etan
Izena eman : lurrama@ehlgbai.org

Ipar Euskal Herriko sormakak eta Euskal Sagarnoa deskubri itzazu

AUTOBUSAK

Autobusak izanen dira goizeko 3:00ak arte. Arratsetan, 30 minututik behin autobus bat itsasbazerreko lineetan. Informazio guztiak atxemanen dituzue lurrama eta txik txak web gunetan. Autobusez etorri !

ATELIER DÉGUSTATION DES AOP DU PAYS BASQUE

Dimanche — 10:30
Sur inscription : lurrama@ehlgbai.org

Découvrez les AOP du Pays Basque et le cidre du Pays Basque

BUS

Des bus sont prévus jusqu'à 3:00 du matin. En soirée, un bus toutes les 30 minutes sur les lignes du littoral. Vous trouverez les informations directement sur le site de lurrama et sur le site txik txak. Venez en bus !

HIRU EGUNEZ ! Durant les 3 jours et à toute heure

Taloak, bixkotxak, matahamiak, ostrak, gasna, herriko burgurrak eta bio fritak, haragi gabekoak, kroketak, falafelak...

Talo, pâtisseries, crêpes, huîtres, fromages, burgers herriko et frites bio, mets végétariens, croquettes, falafels...

8 — 12 urtekoentzako pista jokoa, sarreran eta EHLGren standean

Parcours découverte pour les 8 — 12 ans disponible à l'entrée et sur le stand EHLG

KEHETASUNAK

Ostiral eta larunbatean animazioak 3:00ak arte
Igandean hesten da 21:00tan
Kabalen xokoa 18:00etan hesten da
Sarrera • Ostiralean 17:00 — 23:00
5€/eusko • Larunbatean 10:00 — 23:00
• Igandean 10:00 — 20:00

Urririk 15 urte azpitikoenzat
Banku karta
Xakurrak ez dira onartuak

INFORMATIONS PRATIQUES

Soirées du vendredi, samedi animées jusqu'à 3h
Le dimanche fermeture à 21:00
Le coin des animaux ferme à 18:00
Entrée payante • Vendredi 17:00 — 23:00
5€/eusko • Samedi 10h:00 — 23:00
• Dimanche 10:00 — 20:00

Gratuit pour les moins de 15 ans
Paiement en CB
Les chiens sont interdits

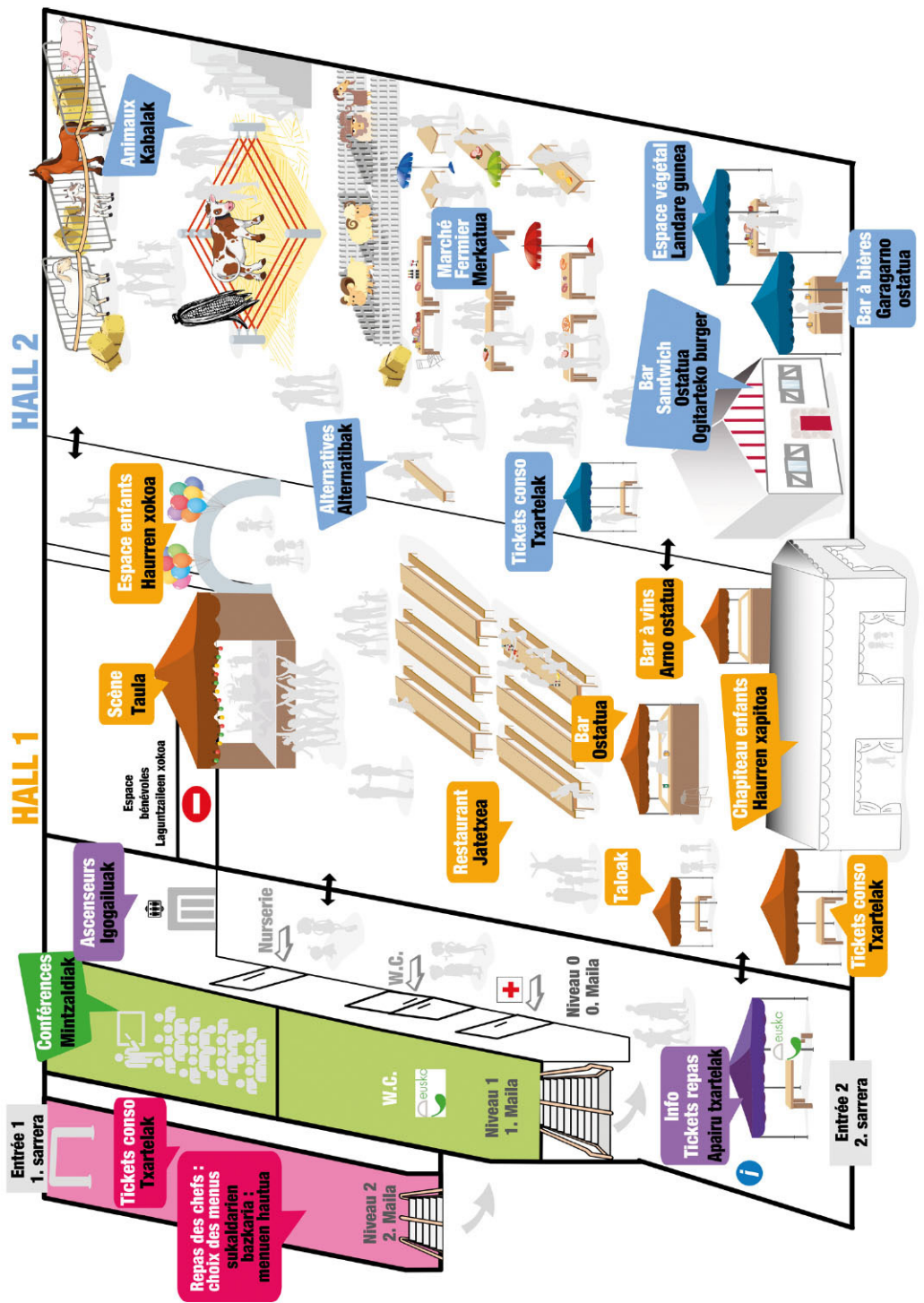
BABESLEAK | PARTENAIRES FINANCIERS



LAGUNTZAILEAK | PARTENAIRES



KOMUNIKABIDEAK | MEDIAS



EGITARAUA • PROGRAMME

LURRAMA

6 • 7 • 8 • AZAROA | NOVEMBRE

LABORANTZA HERRIKOAIAREN BESTA • LA FERME PAYS BASQUE

ETXE EKOIZPEN MERKATUA
MARCHÉ DE PRODUITS FERMISERS

APAIRUAH
REPAS

MINTZALDIAH
CONFÉRENCES

HONTZERTUAH
CONCERTS

HABALAH
PARC D'ANIMAUX

TOHIKO EKOIZPENAH
PRODUITS LOCAUX

GASTRONOMIA
GASTRONOMIE

ANIMAZIOAH
ANIMATIONS



BIARRITZE
HALLE D'IRATY

2026

Antolatzailea • Organisateur

EHLG — Zuentzat
64 220 AINIZA
lurrama@ehlgbai.org



EUSKAL HERRIKO
LABORANTZA GANBARA

ANIMAZIOAK | ANIMATIONS

Ostirala | Vendredi

12:30 — 18:00 : Azkaineko txaranga
19:00 — 23:00 : Kuxkuxtu
00:00 — 1:30 : Frikun
1:30 — 3:00 : Ezpalak



HAURREN ANIMAZIOAK

Larunbata

Barneko haurren xokoan **10:00 — 18:00**
• Joko pedagogikoa uraren inguruan
• Joste tailerra
• Mahai jokoak
• Zurezko jokoak

Kanpoko haurren xokoan 10:00 — 18:00

• Arraintza iniziazioa
• Makillatzea
• **10:30 — 13:00** Zirko tailerra
• **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**
• Joko pedagogikoa uraren inguruan
• Mahai jokoak
• Zurezko jokoak

Kanpoko haurren xokoan 10:00 — 18:00

• Arraintza iniziazioa
• Makillatzea
• **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 — 16:30** Pottoka eta xaldi ibilaldiak



LANDARE GUNEA

Hiru egunez :

• Gaztaina ekoizkinen jastatzea eta erretzea, Gaztaina elkartearekin
• Ogia egiteko tailera Herriko Ogia sailarekin
• Olio prentsatzeko erakusketa eta jastaketa, Nousteko Ekililirekin
• Landare saileen merkatua

Ostirala

9:30 : Ezpeletako Biperra Sindikata – Sormarka : aurkezpena, hautsaren ekoizpena eta dastaketa
13:30 : « Arbore et Agriculture Aquitaine » elkartearekin, arbol hazien deskubritzea eta lekuko landareen labela

Larunbata

11:00 : Sagarnoen jastaketa Iparraldeko Sagarnoen sindikatarekin
16:00 : Herriko Garaganoaren jastaketa eta aurkezpena

Igandea

11:00 : Sagar prentsatzeko erakusketa, Sagartzea elkartearekin
14:00 : Arto irin eta taloen fabrikazioa, Arto Gorri elkartearekin
16:00 : Olio prentsatzeko erakusketa eta jastaketa, Nousteko Ekililirekin

APAIRUAK

(txartelak web gunean salgai)

Ostirala

• **12:30** : 19 €
Bazkaria, Donibane Garaziko Navarre ostalaritza lizeoko ikasleek prestaturik eta zerbitzatutik
• **20:30** : 25 €
Eskualde gomitatuen afaria : Ardexa. Baionako CMA-ko ikasleek eginik.

Larunbata

• **13:00** : 16 €
Marracq kolegioko xefak prestaturik, Berlingieri jauna eta bere ekipak
• **20:45** : 25 €
Zikiro gaua sasi ardikiarekin, Lurramako laguntzaileek prestaturik eta zerbitzatutik

Igandea

• **12:45** : 34 €
Euskal Herriko sukaldarien bazkaria



LEIHAKETAK

Ostirala

• **9:00** : Ossau Irati sormarkako gasna lehiaketa. Hiru saila : etxeko gasna, bortuko gasna, esnetegiko gasna
• **14:00** : Herriko ogi lehiaketa, 20 okinen parte hartzearekin

Larunbata

• **9:00** : Gaztainondoko eztiaren lehiaketa

ETXE EKOIZPENEKO MERKATUA

(Egunero idekia)

Ostiralean **9:00 — 18 :00**
Larunbatean **10:00 — 19:00**
Igandean **10:00 — 18:00**

Zatozte Ardeche-ako etxe ekoizpeneko laborariak ezagutzera. Denak kalitatezko desmartzetan engaiatuak dira : AB, AOP, Idoki...



Larunbata | Samedi

11:00 — 13:00 : U Txaranga
13:00 — 16:00 : ITK
16:00 — 19:00 : Grûve, fanfare funk Ardéchoise
17:30 — 18:30 : Angeluko kabalkada
18:30 — 21:00 : Kalume
21:00 — 23:00 : Kospeistar orkestra
23:00 — 3:00 : Kontrabanda

ETXALDEKO LANAK

Ostirala

9:15 — Ahuntzen deiztea haurrekin
9:45 — Erlauntzaren funtzionamendua
10:15 — Gurina egitea
10:30 — Artzain xakurrak
11:00 — Ardi ile moztea eta ekografia
11:30 — Ardi patten artatzea
12:00 — Mandoen aurkezpena
13:30 — Lapinen aurkezpena
13:45 — Artzain xakurrak
14:15 — Ardi ile moztea eta ekografia
14:45 — Pottoken deiztea
15:00 — Gasna egitea
17:00 — Montbéliarde behiaren deiztea
18:00 — Kabalen xokoaren bukaera

Larunbata

10:15 — Ahuntzen deiztea haurrekin
10:45 — Pottoken deiztea
11:00 — Artzain xakurrak
11:30 — Ardi ile moztea, ekografia, artilearen balorizatzea
12:00 — Ardi patten artatzea
13:30 — Artzain xakurrak
14:00 — Ardi ile moztea, ekografia, artilearen balorizatzea
14:30 — Bankako arrain hazkuntza eta amuarrain larruaren aurkezpenak

14:45 — Mandoen aurkezpena
15:15 — Lapinen aurkezpena
15:30 — Laborantza eta uraren zikloa
15:45 — Erlauntzaren funtzionamendua
16:15 — Gasna egitea
17:00 — Montbéliarde behiaren deiztea
18:00 — Kabalen xokoaren bukaera

Igandea

10:15 — Mandoen aurkezpena
10:45 — Ur-inguruneen aurkezpena (AAPPMA)
11:00 — Artzain xakurrak
11:30 — Ardi ile moztea, ekografia, artilearen balorizatzea
12:00 — Pottoken deiztea
13:30 — Euskal xerrien aurkezpena
13:45 — Artzain xakurrak
14:00 — Ardi ile moztea, ekografia, artilearen balorizatzea
14:30 — Ardi patten artatzea
15:00 — Uraren zikloa eta arrantzako tresneriaren aurkezpena
15:15 — Erlauntzaren funtzionamendua
15:45 — Gasna egitea
16:15 — Gurina egitea
16:30 — Behiaren deiztea
17:30 — Kabalen xokoaren bukaera

MINTZALDIAK

Ostirala

11:00 — Hall 1. Estrenaldia Hautetsien presentziarekin
Lurramako gazaitaren hitzak : Gilles Boeuf
14:30 — gela 1-2-3. « Ura, gure azietan ? » Saint-Christophe Laborantza lizeoko ikasleek (Sempere) ostiral eguerdian zerbitzatutako bazkaria ekoizteko beharrezkoa den ur kantitatea aztertu dute.
15:00 — gela 4-5.
« Ura eta osagarria : eritu aintzin lantzekoa »
Parte hartzaileak : Jean François Lagrula (laboraria, Comité de bassin); Patrick Bonilla (ARS); Eneko Aldana (Euskal Hirigune Elkargoa), Sophie Chapelle
17:00 — gela 1-2-3. « Ura : zer gatazka ? »
Parte hartzailea : Julie Trottier (CNRS)
17:00 — gela 4-5. Filma
« Au nom de la mer : vers une pêche durable ? »
Parte hartzaileak : Mer de liens (Margot Le Fur), Pleine Mer eta Gilles Morandeau (Elikartasuna), Bloom (Laetitia Bisiaux)

Larunbata

11:00 — gela 1-2-3. Gilles Boeuf-en hitzaldia
« Ura eta elikadura, bizia da »
15:00 — gela 1-2-3. « Laborarien praktikak »
Parte hartzaileak : Argitxu Ithourria (SCIC Garroa); Hervé Damestoy (CAPB); Xabi Harlouchet (laboraria); Régis Gonnet (Ardexako mahatsezaina)
17:00 — gela 1-2-3. « Elikagaietako uraz »
Parte hartzaileak : François Joncour (Ur agentzia); Pettan Prebende (Nousteko Ekilili), Belen Ausejo (Ur Bizia) ; Régis Gonnet (Ardexako konfederazioa)
17:00 — gela 4-5. Filma « Soulèvements »
Parte hartzailea : Thomas Lacoste, filmaren zinemagilea

Igandea

11:00 — gela 1-2-3. « Pesticides kids »
liburuaren aurkezpena, Sophie Chapelle



Igandea | Dimanche

10:00 — 13:00 : Kanboko Ziganteak / Gaiteroak
14:00 : Uztaritzeko Txaranga
14:00 : Kamila Zubeldia et Aguxtin Alkhat
17:30 — 18:30 : SonÜ Baratzuri
19:00 — 20:00 : Kilomètre zero – Mungiako udal dantza eskola
19:00 — 21:00 : Leinua txaranga

ANIMATIONS ENFANTS

Samedi

Espace intérieur **10:00 — 18:00**

• Jeu pédagogique sur l'eau
• Atelier couture
• Jeux de société
• Jeux en bois



Chapiteau extérieur **10:00 — 18:00**

• Animation pêche
• Maquillage
• **10:30 — 13:00** Atelier cirque
• **15:00 — 18:00** Sports traditionnels basques

En extérieur **10:00 — 17:00**

• **10:00 — 13:00** Balade en calèche
• **14:00 — 17:00** Balade en pottok et poneys

Dimanche

Espace intérieur **10:00 — 18:00**

• Jeu pédagogique sur l'eau
• Jeux de société
• Jeux en bois

Chapiteau extérieur **10:00 — 18:00**

• Animation pêche
• Maquillage
• **10:30 — 13:00** Atelier cirque
• **14:00 — 18:00** Jeux basques en bois

En extérieur **10:00 — 17:00**

• **10:00 — 13:00** Balade en calèche
• **14:00 — 16:30** Balade en pottok et poneys

PÔLE VÉGÉTAL

En continu :

• Grilloir à châtaignes et dégustation, par l'association Gaztaina et les producteurs ardéchois
• Fabrication de pain avec la filière Herriko Ogia
• Pressage d'huile et dégustation par l'association Nousteko Ekilili
• Stands des différentes filières végétales



Vendredi

9:30 : Syndicat du piment d'Espelette AOP : présentation, fabrication de la poudre et dégustation
13:30 : Arbore et Agriculture Aquitaine : Animation autour des graines d'arbres et du label « Végétal Local »

Samedi

11:00 : Dégustation de cidre, par le Syndicat des Cidres du Pays Basque Nord
16:00 : Dégustation de bières et présentation de la filière Herriko Gararnoa

Dimanche

11:00 : Pressage et dégustation de jus de pomme par l'association Sagartzea
14:00 : Fabrication de farine et de talos de maïs Grand Roux basque, par l'association Arto Gorria
16:00 : Pressage d'huile et dégustation par l'association Nousteko Ekilili

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, Lycée de Navarre
• **20:30** : 25 €
Repas en l'honneur de la région invitée l'Ardèche par le CMA – chambre des métiers de Bayonne.

Samedi

• **13:00** : 16€
Repas préparé par le chef du Collège Marracq, Mr Berlingieri et son équipe.
• **20:45** : 25 €
Méchoui à base de sasi ardi préparé et servi par les bénévoles de Lurrama.

Dimanche

• **12:45** : 34 €
Repas des chefs cuisiniers du Pays Basque

CONCOURS

Vendredi

• **9:00** : Concours de fromage AOP Ossau Iraty
Trois catégories : fermier, estive, laiteries
• **14:00** : Concours de baguette Herriko, 20 boulangers participants

Samedi

• **9:00** : Concours de miel de châtaignier

MARCHÉ FERMIER

(Ouvert tous les jours)

Vendredi **9:00 — 18:00**
Samedi **10:00 — 19:00**
Dimanche de **10:00 — 18:00**

Venez rencontrer les paysan.nes et remplir votre panier de produits fermiers du Pays Basque et de l'Ardèche. Tous les producteurs sont engagés dans des démarches de qualité : AB, AOP, Idoki, etc.



TRAVAUX DE LA FERME

Vendredi

9:15 — Traite chèvres avec enfants
9:45 — Présentation fonctionnement de la ruche
10:15 — Fabrication de beurre
10:30 — Chiens de bergers
11:00 — Tonte de brebis et échographie
11:30 — Parage brebis
12:00 — Attelage mules
13:30 — Présentation des lapins
13:45 — Chiens de bergers
14:15 — Tonte de brebis et échographie
14:45 — Traite de pottok
15:00 — Fabrication fromage Pays Basque
17:00 — Traite de vache montbéliarde
18:00 — Fermeture au public

Samedi

10:15 — Traite des chèvres avec enfants
10:45 — Traite de pottok
11:00 — Chiens de bergers
11:30 — Tonte de brebis, échographie, valorisation laine
12:00 — Parage brebis
13:30 — Chiens de bergers
14:00 — Tonte de brebis, échographie, valorisation laine

14:30 — Présentation pisciculture banka et du cuir de truie

14:45 — Attelage mules
15:15 — Présentation lapins
15:30 — L'agriculture et le cycle de l'eau
15:45 — Présentation fonctionnement de la ruche
16:15 — Fabrication fromage
17:00 — Traite de vache montbéliarde
18:00 — Fermeture au public



Dimanche

10:15 — Attelage mules
10:45 — Présentation des milieux aquatiques (AAPPMA)
11:00 — Chiens de bergers
11:30 — Tonte de brebis, échographie, valorisation laine
12:00 — Traite de pottok
13:30 — Présentation cochons Kintoa
13:45 — Chiens de bergers
14:00 — Tonte de brebis, échographie, valorisation laine
14:30 — Parage brebis
15:00 — Cycle de l'eau et présentation matériels de pêche
15:15 — Présentation fonctionnement de la ruche
15:45 — Fabrication fromage
16:15 — Fabrication beurre
16:30 — Traite de vache montbéliarde
17:30 — Départ animaux & fermeture au public

CONFÉRENCES

Vendredi

11:00 — Hall 1. Inauguration.
En présence des élus.
Intervention de Gilles Boeuf, parrain de Lurrama
14:30 — salle 1-2-3.
« De l'eau dans votre assiette ? »
Les étudiants du Lycée Agricole Saint Christophe (Saint Pée sur Nivelle); ont analysé les quantités d'eau nécessaire pour produire le repas qui a été servi le vendredi midi. Discussions échanges autour de la consommation d'eau.
15:00 — salle 4-5.
« L'eau et la santé, prévenir plutôt que guérir »
Intervenant.es : Jean François Lagrula (paysan, Comité de bassin); Patrick Bonilla (ARS); Eneko Aldana (CAPB), Sophie Chapelle (Basta mag)
17:00 — salle 1-2-3. « L'eau : quels conflits ? »
Intervenante : Julie Trottier (CNRS)
17:00 — salle 4-5. Film
« Au nom de la mer : vers une pêche durable ? »
Intervenant.es : Mer de liens (Margot Le Fur), Pleine Mer et Gilles Morandeau (Elikartasuna, sécurité sociale Alimentaire), Bloom (Laetitia Bisiaux)

Samedi

11:00 — salle 1-2-3. Conférence de Gilles Boeuf, « L'eau et l'alimentation, c'est la vie »
15:00 — salle 1-2-3. « Les pratiques agricoles »
Intervenant.es : Argitxu Ithourria (SCIC Garroa); Hervé Damestoy (CAPB); Xabi Harlouchet (paysan d'Euskal Herri); Régis Gonnet (Arboriculteur et vigneron d'Ardèche)
17:00 — salle 1-2-3. « L'eau alimentaire »
Intervenant.es : François Joncour (Agence de l'Eau); Pettan Prebende (Nousteko Ekilili), Belen Ausejo (Ur Bizia) ; Régis Gonnet (Confédération paysanne d'Ardèche)
17:00 — salle 4-5. Film « Soulèvements »
Intervenant : Thomas Lacoste, réalisateur du film

Dimanche

11:00 — salle 1-2-3. Présentation du livre « Pesticides kids », Sophie Chapelle