

BANKA, porte d'entrée de la vallée, compte environ 350 habitants. C'est une commune de montagne au relief très escarpé, dont l'altitude la plus basse se situe à 230 m et la plus haute à 1278m, au pic de LAURINA.

Son église fut construite en 1774. Les caractéristiques atypiques de son fronton traversé par une route, en font un signe distinctif du village. L'ACTIVITE MINIERE ET METALLURGIQUE a été fondamentale dans l'histoire du village. Vous trouverez le centre OLHABERRI dédié à ce patrimoine, ainsi qu'un SENTIER balisé pour en voir les vestiges (haut fourneau...).

Ne manquez pas la TRUITE DE BANKA, pisciculture implantée à la sortie du village qui propose de la VENTE EN DIRECT.

Autre site remarquable, la FORET D'HAIRA, l'une des plus grandes hêtraies d'Europe.

BANKA, Aldudeko ibarreko sartzean da ta 350 bat biztanle ditu. Mendiko herri patartsua da. Goratasun apalena 230 metroetan da, eta handiena 1278 metroetan, Laurina kaskoan.

Eliza 1774an eraikia izan da. Pilota plazaren ezohiko ezaugarria eta herriaren berezitasunetarik bat da herriko bideak plaza zeharkatzen duela. MEATEGI ETA BURDIN LANGINTZA izan dira herriaren historiaren oinarri. Horri buruz, aurkituko duzue OLHABERRI zentroa, bai eta meategien erretoak proposatua zauzuen BIDEKAREN esker. Ez huts egin TRUITE DE BANKA, zuzeneko salmenta proposatzen duen amuarraindegia heritik ateratzen.

Bankatik ere aurki dezakezue Europako pagadoti handienetarik bat den HAIRAKO OIHANA.



ALDUDE, niché au centre de la vallée du même nom, compte environ 300 habitants. L'église au bourg est à 345m et le point culminant à près de 1000m au mont ARGIBEL, où vous trouverez l'insolite ROCHER TREMBLANT et des cromlechs. Le COL DE LEPEDE, où la palombe est chassée au filet depuis 1840, vaut le détour.

Le village accueille aussi plusieurs entreprises agro-alimentaires: la MAISON PIERRE OTEIZA et le SENTIER DE DECOUVERTE DU PORC BASQUE à ne pas manquer, la coopérative de producteurs fermiers BELAUN, un séchoir collectif à jambons, la FROMAGERIE DES ALDUES...

Mais aussi un GARAGE, l'EPICERIE GARATEA, un bureau de POSTE...

Allez au quartier d'ESNAZU, sur la route de Pampelune, profitez de sa vue imprenable, de sa charmante place avec son fronton et sa CHAPELLE (inscrite à l'Inventaire général du patrimoine culturel). Par là, vous pourrez rejoindre la BENTA BAZTAN et le COL D'URKIAGA à la frontière.

ALDUDE izen bereko ibarreko erdian kokatzen da ta 300 bat biztanle ditu. Karkka 345m dago bere eliza eta bere kasko gorena ARGIBEL, ja 1000m-an dago. Han urbil daude HARRI KULUNKA famatua bai eta ere harrespilak.

LEPEDEReko lepoa berriz, plazatik urbil, ezin huts egina da: usoa ihizatzen da sareen teknikari esker, 1840etik hunit. Herrian kokatzen dira ere hazkurri industria arloan: PIERRE OTEIZA ETXEA eta bere EUSKAL XERRIAREN BIDEA, BELAUN etxe ekoizle kooperatiba, xingar idortegi bat, ALDUDEKO GASNATEGIA... Bai eta ere, besteak beste, AUTOZAIN bat, GARATEA SALTIGEA, POSTA bulgo bat...

Ez ahantz ESNAUSU auzoa bisitatzea, Iruñako bidea hartuz, bixta xoragarri, pilota plaza ta KAPERAREkin (Ondare Kulturalaren Inbentario Orokorrean izendatua). Hortik goiti segi mugaren pasatzeko URKIAGAKO LEPOTIK edo BAZTAN BENTA atsemaiteko.



UREPELE, commune frontalière en bout de vallée, compte environ 300 habitants. Son église de 1841 se situe à 421 m. Le point culminant du village (et de la vallée), très prisé des randonneurs, est le mont AHADI (1437 m). Non loin, faites un détour par PATARRAMUNO et sa surprenante porte...

C'est ici qu'est né le célèbre bertsolari (poète-improvisateur) Fernando Aire dit XALBADOR (1920-1976). Plusieurs monuments lui font honneur.

Au mois de mai a lieu la fête de la transhumance qu'on appelle ici LA MARQUE D'UREPEL. Tous les bovins en partance sont marqués au fer rouge d'un « V.E. » (Vallée de Erro) dans la commune même (vous verrez le lieu du marquage au pied de l'église). Ensuite, les troupeaux rejoignent les estives navarraises du plateau de SOROGAIN, à 1000m d'altitude. A voir aussi, l'ATELIER D'EBENISTE près du mur-à-gauche et la FROMAGERIE D'UREPEL à l'entrée du village.

UREPELE mugaz gaindiko herria da, Aldudeko ibarreko buruan, eta 300 bat biztanle ditu. 1841ean eraiki eliza 421 metroetan dago.

Ibiltari eta mendizaleek ongi ezagutzen dute Urepelen den ibarreko kasko gorena: AHADI (1437 m). Ikustekoa da ere urbil den PATARRAMUNO eta bere ate berezia...

Hemen da ere sortu Fernando Aire (1920-1976), XALBADOR bertsolari famatua, eta ikus daitezke oroitgari frango herrian.

Maiatz guziz iragaiten den UREPELEKO MARKA aipatzekoa da. Halatzerat dazan behiak burdin gorri V.E. (Vallée de Erro) batez markatuak dira (elizaren pekaldean). Ondotik, 1000 metroetan dauden SOROGAINÉKO bazka lekuetat abiatzen dira behi tropak ta laborariak. Ez huts egin ere, ezker paretaren ondoan dagon ZUR ZIZELKARI TAILERRA, bai eta herriaren sartzean dagon UREPELEKO GASNATEGIA.



AOP KINTOA

Tête et arrière train noirs, oreilles larges et tombantes, le porc basque est RUSTIQUÉ, adapté à son territoire, capable de supporter des variations climatiques et alimentaires importantes.

Menacé de disparition dans les années 1980, des éleveurs de la vallée parviennent à le réintroduire dans son territoire d'origine et à en faire un produit d'exception. Grâce à leur démarche, l'AOC en 2016 puis l'AOP en 2017 sont obtenues pour la VIANDE FRAICHE DE KINTOA et le JAMBON DE KINTOA. Pour l'obtention de celle-ci, les éleveurs suivent un cahier des charges strict, qui lie de manière indissociable le produit à son terroir.

Début 2021, la Filière Porc Basque Kintoa regroupe 73 éleveurs, dont 29 fermiers, 1 abattoir, 5 transformateurs artisanaux et 2 séchoirs à jambons. Plus d'info: www.kintoa.fr

Buru eta ipurdi beltzak, beharri zabalak dilindan, Kintoa LEKUKO XERRIA da, bere lurraldeari egokitu, aro eta janari mailan aldatuta haundiak soportzen ahal dituenak. 1980 urteetan desagertzer da, bainan beharrik ibarreko hazle multxo batek salbatzen du, eta bere sorteremuan beriz plantatzen, paregabeko ekoizpen batetarat helduz. Hazle horiek esker, AOC sormarka 2016an eta AOP-a berriz 2017an eskuratu dituzte KINTOA ARAGIA eta KINTOA XINGARarendako. Hortarako ekoizpena bere lurraldeari lotzen duen kargu kaierra zorrotza segitzen dute hazleek. 2021ean, Kintoa filierrak 73 hazle, honietan 29 etxe ekoizle, hiltzgi 1, 5 transformazale, eta 2 xingar idortegi kondatzen ditu. Xehetasun gehio hemen : www.kintoa.fr

ARDI BURU BELTZA BREBIS MANEX TÊTE NOIRE

Tête et pattes noires, cornes majestueuses, c'est l'une des trois races locales du Pays Basque. Il s'agit d'une RACE LAITIÈRE RUSTIQUÉ élevée dans des systèmes d'élevage diversifiés, reposant pour la plupart sur la pratique de la TRANSHUMANCE, avec une utilisation des parcours d'estive jusqu'à 6 mois par an. Leur lait est principalement transformé en FROMAGE AOP OSSAU-IRATY. L'association Buru Beltza, composée d'éleveurs, agit pour la promotion collective de la race et des systèmes transhumants.

Buru eta zango beltz, adar nasaiaik, tokiko hiru ardi arrazetarik bat da. MENDIKO ARRAZA ESNEDEUNA da, hazkuntza sistema aniztuetan hazia. Sistema horiek TRANSHUMANTZIAN oinarritzen dira, kasik 6 hilabetez urtean. Beren esnea nagusiki erabilia da OSSAU-IRATY AOP GASNAREN egiteko. Haziez osatu Buru Beltza elkartek lan egiten du arrazaren eta transhumantzia sistemen promozio kolektiboaren alde.

FROMAGE -AOP OSSAU IRATY- GASNA

Fromage traditionnel du Pays Basque et du Béarn, il est reconnu en AOC en 1980, puis en AOP en 1996. Le cahier des charges exigeant met en avant une alimentation à l'herbe et le recours aux races locales. Les PRODUCTEURS FERMIERs, proposent un Ossau-Iraty Fermier, au lait cru. Vous pouvez les rencontrer grâce à la ROUTE DU FROMAGE AOP OSSAU-IRATY signalée par des panneaux.

Les FROMAGERIES, proposent un Ossau-Iraty à base de lait collecté dans les fermes de la zone AOP. Plus d'info: www.ossau-iraty.fr.

Euskal Herriko eta Biarriko ohiko gasna da. AOC gisa ezagutua da 1980ean eta AOP gisa 1996etik goiti. Kargu kaierrak lekuko arrazak bai eta belarez osatu janaria galdegiten ditu. ETXE EKOIZLEEK esne osoarekilako gasna proposatzen dute. Beren ezagutzara egin dezakezue OSSAU-IRATY AOP GASNA BIDEAN zehar. GASNATEGIEK aldiz, AOP zona-ko etxaldeetan bildu esnearekilako gasna dute egiten. Xehetasunak: www.ossau-iraty.fr

VACHE -PIRENAIKA- BEHIA

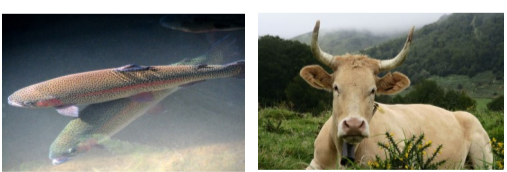
Reconnaisable par ses belles cornes en lyre, la Pirenaïka est originaire du côté Sud du Pays Basque. En danger d'extinction dans les années 1970, elle a pu être sauvegardée, grâce à l'engagement des éleveurs. Sa RUSTICITÉ, ses QUALITÉS MATERNELLES et LAITIÈRES, son aptitude à passer l'été en estive, en font une vache parfaitement adaptée aux systèmes d'élevage de montagne du Pays Basque. Les éleveurs se sont fédérés au sein d'une association avec pour objectifs de promouvoir et défendre cette race, mais aussi de proposer des produits de qualité (veau, bœuf). Info: www.iparraldeko-pirenaika.jimdo.com

Pirenaïka behia, lira itxurako adarra ederreri esker ezagut daitezkena, Hego Euskal Herriatik heldu da. 1970 urteen desagertzer den behi hau, hazleek dute salbatu. AMA JITEA du, ESNEDEUNA, larretako ARRAZA da, euskal mendiko etxaldeetako laborantza sistemetan egokia. Hazleak Iparraldeko Behi Pirenaikaren Elkarte-n bildu dira, arrazaren begiratzeko ta garatzeko eta kalitatezko ekoizpenen proposatzeko (ahatse, behi). Xehetasunak: www.iparraldeko-pirenaika.jimdo.com

UR ERREKA ETA AMUARRAINAK TRUITES ET RIVIÈRES

Les débits importants de la Nive des Aldudes et de ses affluents, et la qualité de ses eaux, permettent l'activité de plusieurs PISCICULTURES dans la vallée, exploitant la TRUITE « ARC-EN-CIEL ». C'est sa cousine sauvage, la FARIO, que l'on rencontre dans nos rivières.

Aldudeko Errobi eta huren ibaiadarren emari esker, bai eta hauen unen kalitateari esker ere, ARRAINTEGI frango bada haranean, « ORTZADAR » motako AMUARRAINAK hazten dituztenak. Ur erreketan, berriz, « Fario » amuarrain basak dira aurkitzen.



Les bonnes adresses / Helbide onak

Site internet consultable/ Webgunea ba Visite libre/ Bisitatzeko gisan

BANKA

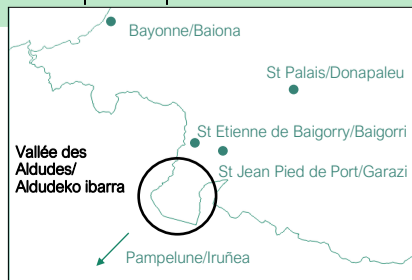
Centre Olhaberry Café-snack		05.59.37.71.10 contact@olhaberry.fr
Hôtel-Restaurant Erreguina		05.59.37.40.37 hotel@erreguina.com
Gîte Bordaberria		06.24.93.62.66 urkaiata@wanadoo.fr
Gîte Cardinalea		06.24.93.62.66 bernard.etchecopar@sfr.fr
Gîte Niminoenea		06.78.09.61.74 castorene.jeanette@orange.fr
Gîte Otxarrapel		05.59.37.42.51
Gîte Pena		05.59.37.32.44 philippe.neguelouart@nordnet.fr
Gîte Puttiko		05 59 93 00 83
Gîte Behereko Borda		06.03.76.13.48
Truite de Banka		05.59.37.45.97 pisciculturedebanca@orange.fr
Ferme Ohakoa (AOP Ossau-Iraty)		05.59.37.49.60 ohakoa@orange.fr
Ferme Barbera (AOP Ossau-Iraty)		06.88.32.99.37 paxkal.sorhondo@orange.fr
Ferme Mendialde (AOP Ossau-Iraty)		06.74.80.52.87 oreguy.jm@orange.fr

ALDUDE

Bar-Brasserie Alfaro		05.59.37.58.61 alfarostatua@orange.fr
Ferme Auberge Auzkia — Gîte Zelai Begi		05.59.37.55.65 earl.bateginik@orange.fr
Ferme Auberge Menta		05.59.37.57.58 helenalaxague@orange.fr
Restaurant Bidartea		05.59.37.58.33
Hôtel restaurant Saint-Sylvestre		05.59.37.58.13 stsylvestre.hotel@gmail.com
Maison Pierre Oteiza		05.59.37.56.11 infos@pierreoteiza.com
Belaun — magasin de producteurs fermiers		05.59.37.89.40 scabelaun@orange.fr
Fromagerie des Aldudes		05.59.49.10.31 contact@fromageriedesaldudes.com
Ferme Eñautenea		05.59.37.58.26 dominique.olcomendy@orange.fr
Ferme Feranyo		06.74.42.56.45 betiari@orange.fr
Ferme Ithurrieta		05.59.37.45.58 contact@iafermeithurrieta.com
Mamiño (Sirops, confitures, jus...)		05.59.37.56.02 eztixbu.sabarots@orange.fr
Epicerie Garatea (Pain, essence...)		05.39.37.56.78
Gîte Alastairborda		05.59.65.65.57 gisele.sanchotena@club-internet.fr
Gîte Bernardoenia		05.59.37.33.87 bernardoenia@gmail.com
Gîte Betti Enea		06.76.66.06.74 contact@gite-les-aldudes.fr
Gîte Gortairia		05.59.37.57.48 gortairia@gmail.com
Gîte Marko		05.59.37.56.31
Gîte Martinxoenea		05.59.93.23.49 mh-aire@wanadoo.fr
Gîte Oihaxelaila		05.59.37.32.59 gozozale@hotmail.fr
Gîte Sarahandia		06.07.05.55.19 joelle.videgain@neuf.fr
Chambre d'hôtes Aguerria		05.59.37.56.17 info@maisonaguerria.com

UREPELE

Hôtel-restaurant C'Vall		05.59.49.06.70 cvall6444@orange.fr
Auberge Koxenea		05.59.37.56.38
Fromagerie d'Urepele		05.59.37.55.81 fromagerie.urepel@wanadoo.fr
Ferme Burubeltz		06.76.60.77.13 burubeltz@gmail.com
Ferme Ithurribeltzea		05.59.37.58.77 miren.aire@wanadoo.fr
Ferme Pokoenea		05.59.37.57.18 gerard.antchagno@orange.fr
Venta Baztan		05.59.37.57.39 ventabaztan@orange.fr
Atelier d'ébéniste Alfaro		06.31.01.86.08 annie.alfaro.ospital.sculptures@outlook.fr
Gîte Arcadia		06.83.01.07.55



Ne pas jeter sur la voie publique. Luttera ez dola.

vallee-aldudes.com



30 km luze eta 1000 bitzitanle ditu Aldudeko ibarra. Norte-ekialdean dagoen alde batean, bere lurraldean eta hizkuntzari atxikita, sun hauetako jendek, bere lurraldean eta hizkuntzari atxikita, dinamikoa eta bere gerora alde lanean arri dena. sa langue, dynamique et actrice de son futur. Une population d'identité forte, attachée à sa terre et à peine 30km et compte environ 1000 habitants. À échelle humaine, la vallée s'étire sur



ALDUDE IBARREKO PLANO TURISTIKOA

BANKA - ALDUDE - UREPELE

PLAN TOURISTIQUE DE LA VALLEE DES ALDUES



LA VALLÉE EN QUELQUES MOTS...

Ici, l'activité économique gravite essentiellement autour de l'AGRICULTURE. Elle est basée sur l'élevage traditionnel transhumant de brebis, de vaches blondes d'Aquitaine et Pirenaïka, et l'élevage de porcs basques. Parmi ces exploitations, de plus en plus transforment leur production et pratiquent la VENTE EN DIRECT.

Il y a aussi dans la vallée nombre d'ENTREPRISES de différents secteurs (agro-alimentaires, piscicoles, artisans...) souvent liés à cette activité agricole.

La vallée possède aussi une offre riche et diverse en matière de RESTAURATION et d'HEBERGEMENT: bars, restaurants, hôtels, fermes-auberges, gîtes, chambres d'hôte...

Enfin, ici la NATURE est omniprésente, et les RANDONNÉES proposées sont appréciées des randonneurs de tous niveaux. Sur ce point, nous tenons à ce que tout le monde RESPECTE LA MONTAGNE, car en plus d'être source de loisirs, elle est avant tout un outil de travail pour les agriculteurs tout au long de l'année.

IBARRAZ BI HITZ...

Hemen ekonomia LABORANTXARI lotua da nagusiki. Ardi hazkuntza tradizionala, Behi gorria eta Pirenaïka, bai eta ere Euskal xerrien hazkuntza oinarritua da. Laborantxetan, gero ta gehiago transformatzen eta ZUZENEAN SALTZEN dute laborariak.

Laborantxari loturik, badaude frango ENPRESA plantaturik ibarrean arlo desberdinetan (hazkurri industria, arraintegi, ofiziale...).

Klase guzietako OSTATU eta ATERPETXE frango badira ere ibarrean: taberna, jatetxe, hotela, etxalde-jatetxe, ganbara...

Bestalde, hemen NATURAK inguratzen gaitu, eta maila guzietako ibiltariak gustukoak dituzte proposatuak zaizkien IBILBIDEAK. Gai hortaz garbi ta argi izan dadila: nahi dugu DENEK ERRESPETA DEZATEN ONDAREA ETA MENDIA. Aisaldi iturri bestalde, laborariak urte osoan baliatzen duten lan tresna bat baita.



Comment venir et se déplacer dans la vallée? Nola jin eta mugitu ibarrean?



EN NAVETTE KINTOA MUGIZ



EN TRAIN - TREINEZ Ligne 54/54U Bayonne-St Jean Pied de Port



À PIED, VTT, CHEVAL OINEZ, BTT, BEHORREZ



Ce plan vous est offert par l'association AIBA au sein duquel des habitants réfléchissent et œuvrent pour l'avenir de leur vallée. Plus d'info sur vallee-aldudes.com AIBA elkartearen barme diren ibarrarendako gogoetazten et lan egiten duten herritarrek dauzute plano hau eskaintzen. Xehetasun gehio: vallee-aldudes.com

VALLÉE DE ERRO - FORT D'EZKABA

S/H



- RONCEVAUX / ORREAGA
- ARNEGUY / ARNEGI
- ST JEAN-PIED- DE-PORT / GARAZI

À VOIR/ IKUSTEKOA

- 1** Centre d'interprétation du patrimoine minier Meategien interpretazio zentroa
- 2** Stèle des bergers basques d'Amérique Ameriketako euskal artzainen orroitharria
- 3** Atelier d'ébéniste Zur zizelkaria
- 4** Monuments en l'honneur de Xalbador-en orroitgarriak: -stèle/harria (au bourg/herrian) -sculpture de l'artiste Oteiza artistaren burdinlana (à pied à Antonsaroi-n oinez)
- 5** Site de marquage des vaches Behien markalekua
- 6** La porte de Pattaramuno-ko atea
- 7** Plateau de Sorogain-eko alapideak
- 8** Rocher tremblant Harri kulunka

PARCOURS STATION TRAIL -eko ibilbideak

- 4** ARGIBEL
- 5** LEPEDER
- 6** UTSUSKULU
- 8** OLAPIDE
- 9** BURDINKURUTXETA
- 10** AHADI
- 22** KM VERTICAL ADARTZA



- ST ÉTIENNE DE BAIGORRY - BAIGORRI
- ST JEAN PIED DE PORT - GARAZI
- BAYONNE - BAIONA

Attention, ce plan n'est pas à l'échelle réelle mais est schématisé. Kasu, plano hau ez da eskala xuxenean, eskema bat da.

	ROUTE DÉPARTEMENTALE BIDEA HAUNDIA		ÉGLISE, CHAPELLE ELIZA, KAPERA		RESTAURANT, BRASSERIE... JATETXEA
	ROUTE DE MONTAGNE (étroite, sinueuse, croisement difficile entre 2 voitures) MENDI BIDE HERTSIA (Kasu autoak kurutzatzean)		TERRAIN DE PELOTE PILOTA PLAZA		PRODUCTEURS FERMIER D'AOP OSSAU-IRATY ETXE EKOIZLEAK
	SENTIER PÉDESTRE IBILBIDEAK		HAUT-FOURNEAU LABE GARAJA		FROMAGERIE GASNATEGIA
	PARKING		CROMLECHS HARRESPILAK		SALAISONS, CHARCUTERIE XERRIKIA
	ARRÊT DE LA NAVETTE KINTOA MUGI (LIGNE 16) GARAIAREN GELDIGUNEAK		COLS ET SOMMETS KASKO ETA LEPOAK		POINT DE VENTE D'AOP KINTOA SALTOKIAK
	ÉTAPE FRANCE PASSION (CAMPING-CAR)		HÔTEL, GÎTE... ATERPETXEA		PRODUCTEURS FERMIER, VENTE DIRECTE ETXE EKOIZLE, ZUZENEKO SALMENTA