

ALDUDEKO

IBARREKO ATE IDEKIAK

URRIAREN 14 ■ 15 ■ 16 OCTOBRE



PORTES OUVERTES DE LA VALLÉE DES ALDUDES

BANKA ■ ALDUDE ■ UREPELE



**Le Conseil départemental
des Pyrénées-Atlantiques,
premier partenaire du pastoralisme.**

*Pirinio Atlantikoetako Departamendu Kontseilua,
Artzaintzaren lehen partaidea.*



PRO-GRAMME DES PORTES OUVERTES 2022



LES ASSOCIATIONS SOUTIENNENT DE GRANDES CAUSES MAIS QUI SOUTIENNENT LES ASSOCIATIONS ?

PREMIÈRE BANQUE DES ASSOCIATIONS

CAISSE D'ÉPARGNE

SAMEDI 15 OCTOBRE

- 9h-13h** **Concours général agricole**
Par catégories : brebis Manex, chevaux, porcs basques, vaches Pirenaïca et blonde d'Aquitaine, brebis « Sasu ardi », chèvres pyrénéennes. Concours commenté par Pantxika Maitia.
📍 Place des Aldudes.
NOUVEAUTÉ ! Stand et expo de la Commission syndicale de la vallée de Baigorri et de l'association Buru Beltza 📍 Cour de l'école.
NOUVEAUTÉ ! Stand et expo de la filière Kintoa & AOP du Pays Basque.
📍 Près du village des artisans.
- 10h-19h** **Marché des produits locaux fermiers aux Aldudes**
📍 À côté du bar Alfaro aux Aldudes.
- 10h** **Concours de fromages locaux**
📍 Joko berri du bar Alfaro aux Aldudes.
- 12h** **Repas dans les restaurants des trois villages**
• Restauration rapide : Belaun, fromagerie des Aldudes, Harpe Ona... 📍 Zone Erreka Gorri.
• Vente de talo par les parents d'élèves de l'école Mendi Alde des Aldudes. 📍 Place des Aldudes.
• Vente et dégustation autour des quatre AOP. 📍 Derrière l'épicerie des Aldudes.
- 15h30** **Parties de pelote à main nue : défis nord/sud.**
📍 Joko berri du bar Alfaro aux Aldudes.
Entrée payante.
NOUVEAUTÉ ! Partie féminine de main nue
Labourd /Navarre
Oneka Bereau Laffite - Ania Oronoz vs Maité Mujika - Léa Iturriaga.
Basse-Navarre/Biscaye
Mattin Olçomendy - Bixente Cubiat vs Ekhi Ziarrusta - Inhar Ugarte
- 19h** **Kantaldi avec Izarrak avec la participation de Guy Saldubehere**
📍 Église d'Urepel
Entrée payante 10 €.
Vente de talos par les parents d'élèves des écoles de Banca et d'Urepel - 📍 À côté de l'Église.
- 20h** **Repas dans les restaurants des trois villages**

SAMEDI 15 OCTOBRE (SUITE)

- 22h** **Bal avec Edantza**
Organisé par les comités des fêtes des Aldudes, d'Esnazu et d'Urepel.
📍 Trinquet des Aldudes.
Avant, pendant, après...
Vente de sandwiches et de frites par les parents d'élèves de l'école des Aldudes

DIMANCHE 16 OCTOBRE

- À BANCA**
- 7h** **Kintoa Kurri (Banca - Adartza - Banca)**
Boucle 20 km - D+ 1300 m.
📍 Mur à gauche de Banca.
7h Départ de la randonnée (8 €).
9h Départ du trail (20 €).
11h 30 Départ de la course des enfants et des ados.
Vente de talos sur place par les parents d'élèves des écoles de Banca et d'Urepel. 📍 Près du marché.
- 9h-13h** **Marché des produits locaux fermiers**
📍 Devant le centre Olhaberrri.
NOUVEAUTÉ ! Concours de confitures maison.
- 10h30** **Messe solennelle**
Animée par les cliques de la vallée et les jeunes makilari.
📍 Église de Banca.
- 11h30** **Partie de main nue par les jeunes espoirs de la vallée**
📍 Mur à gauche de Banca.
- 12h** **Repas dans les restaurants des trois villages**
- À ESNAZU**
- 15h** **Concours de chiens de berger (selon météo)**
📍 Près de chez Menta.
Défi de pelote (selon la météo)
📍 Fronton d'Esnazu.
Cyril Arambel - Andoni Allot vs Jokin Videgain Alfaro - Mattin Etcheverry.
Revanche de la finale du championnat de France en fronton - Minimes.
NOUVEAUTÉ ! Démonstration des jeunes Makilari



SANDERS EURALIS PARTENAIRE DES PORCS BASQUES KINTOA

SANDERS euràlis



DIMANCHE 16 OCTOBRE (SUITE)

À UREPEL

15 h Coin des jeunes

Animé par l'association Gaintiar Gazte, jeux traditionnels et espace ludothèque. 📍 Mur à gauche d'Urepel.

16 h Danses basques

📍 Place d'Urepel.

17 h 30 Pièce de théâtre en basque « Domingo Ibarburu-ren testamendua »

Par la troupe Larrazkeneko Loreak, mis en scène par Jean-Louis Negueloua. 📍 Salle de théâtre d'Urepel, près de l'école.



VISITES GUIDÉES

10 h et 15 h NOUVEAUTÉ Centre Olhaberri-Banka

Visite guidée du Centre d'interprétation du patrimoine minier et du nouveau sentier de la mine.

NOUVEAUTÉ Centre Amerikanoinea - Urepel

10 h - 18 h Samedi - Dimanche

Visite guidée et libre du Centre d'interprétation sur l'histoire et la culture du village d'Urepel.

Visite libre de l'exposition Eleketa (mémoire orale de la vallée).

Mais aussi, visites guidées des entreprises

- Espace visite de la pisciculture de Banca.
- Coopérative de transformation fermière Belaun.
- Séchoir collectif de jambons de la vallée des Aldudes.
- Balade sur le sentier de découverte du porc basque Kintoa. Renseignements et plan : boutique Pierre Oteiza.

- 1 Le concours général agricole se tiendra place des Aldudes et sera commenté par Pantxika Maitia.
- 2 Vente et dégustation autour des 4 AOP.
- 3 Parties de pelote à main nue : défis nord/sud.
- 4 Le centre Amerikanoinea d'Urepel a ouvert ses portes au public cette année 2022.
- 5 Le travail du bois est à l'honneur au village des artisans et au coin des artistes.

COIN ENFANTS

ANIMATIONS TOUT LE WEEK-END

10 h - 17 h Le samedi

- 📍 À Erreka Gorri aux Aldudes.
- Parcours d'accro-branches (6-12 ans, sous la surveillance des parents).
- Jeux traditionnels et espace ludothèque avec jeux en bois animé par Gaintiar Gazte.

15 h Le dimanche

- 📍 Au mur à gauche d'Urepel.
- Jeux traditionnels et espace ludothèque avec jeux en bois animé par Gaintiar Gazte.
- Échauffement à Euskaraldia.

EXPOS PERMANENTES SAMEDI ET DIMANCHE

Le village des artisans

- 📍 Chez André le maçon, aux Aldudes.
- Métiers d'hier et d'aujourd'hui : maçon, sculpteur sur pierre, sculpteur sur bois, couturière, patchwork, fabricant de pelotes, peintre...
- Exposition des vieux outils agricoles.
- Kaiolar du berger.
- Exposition d'anciennes cartes postales.
- Expositions photos : association de pelote « Perkain », paysages de la vallée...
- Au coin de la cheminée : talo et châtaignes grillées.

Le coin des artistes

- 📍 Chez Annie l'ébéniste, à Urepel.
- Travail du bois : créations décoratives, sculptures, meubles...
- Métiers de l'artisanat : images d'art, vitrail Tiffany, bijoux, maroquinerie, broderie...
- Gourmandises : châtaignes, chocolats artisanaux.
- Exposition d'affiches des portes ouvertes : affiches du concours d'affiche 2022 et affiches des précédentes portes ouvertes.

Expo-photo de « Kokotx »

Exposition de photographies de paysages Navarrais par l'artiste local Kokotx. 📍 À Erreka Gorri aux Aldudes.

Animaux en bois

Collection de sculptures animalières en bois de M. Bidart. 📍 Chez Erregina, à Banka.

Une Région engagée au plus près des agriculteurs

Toutes les infos sur les-aides.nouvelle-aquitaine.fr



ETA ORAI... ATXIK ! ET MAINTENANT... ON TIENT BON !

Pour cette édition des Portes ouvertes, l'association AIBA a choisi une nouvelle thématique de réflexion : ETA ORAI... ATXIK ! En 2012, une réflexion participative pour imaginer la vallée des Aldudes à l'horizon 2030 avait été lancée. Dix ans après, les habitants de la vallée ont décidé de faire un état des lieux des actions et projets réalisés, mais aussi et surtout pour voir tout le chemin qu'il reste à accomplir d'ici 2030. Pour y parvenir, un seul moyen : tenir bon ! Qu'ils soient agriculteur, artisan, hôtelier-restaurateur ou directrice de micro-crèche, ils ont tous dépassé les obstacles pour mener à bien leurs projets malgré un contexte socio-économique pas toujours évident. Témoignages.



CHRISTELLE LANDART

Directrice de la micro-crèche Baleako Haziak, Christelle Landart se souvient du pari audacieux de l'ouverture de la micro-crèche dans la vallée : « Parents et élus se sont battus pour offrir ce service aux familles d'ici. Certains ne croyaient pas au projet et il a fallu les convaincre de nous suivre .» Dix ans plus tard, le succès est total : la micro-crèche affiche complet et emploie 4 salariés à temps plein et une à temps partiel. Désormais, c'est un autre défi qui se dresse : « La superficie actuelle ne nous permet d'accueillir que 10 enfants à la fois et nous ne pouvons répondre à toutes les demandes des familles de la vallée. Une solution provisoire a été trouvée avec l'installation d'une assistante maternelle à domicile, mais nous souhaitons aller encore plus loin en obtenant l'agrément pour pouvoir accueillir 12 enfants. Nous avons également d'autres projets de développement comme la création d'un service de crèche familiale (4 places) ainsi que d'un "espace rencontre partagé" où sera développée une offre de services autour de la parentalité et de l'intergénérationnel .» Les prochaines années s'annoncent donc riches en aventures !



MATTIN ALFARO

Natif d'Urepel et viscéralement attaché à son village, c'est tout naturellement que Mattin Alfaro a repris l'atelier de son père pour développer son activité de charpente métallique et de réparation agricole. « J'ai embauché mon premier employé en 2013. Au regard de l'activité qui a augmenté, il a fallu rapidement embaucher un deuxième puis un troisième. Aujourd'hui, nous sommes une équipe de 4, avec de temps à temps quelques stagiaires ou saisonniers qui viennent renforcer l'équipe .» Cette montée en puissance progressive a également été marquée par la construction d'un nouvel atelier en 2018. Du travail, Mattin n'en manque pas ces derniers mois, mais un élément pourrait casser la dynamique : « Le Covid ne nous a pas énormément impactés malgré la forte hausse du prix des matériaux. Les gens avaient déjà leurs projets engagés. En revanche, l'année prochaine est plutôt incertaine. Nous travaillons à 80 % avec des agriculteurs et avec la sécheresse et la hausse des intrants, certains projets risquent d'être reportés ou de ne pas voir le jour. On s'adaptera, on ira chercher le travail là où il sera, peut-être un petit peu plus loin que d'habitude .»



MIZU & CELINE OTEIZA

C'est sur les hauteurs d'Urepel que Céline et Mizu élèvent des brebis Manex têtes noires et têtes rouges, des porcs basques Kintoa, des chevaux Burguete et des vaches Pirenaika. Autant de races locales spécifiques de cette vallée qui témoignent de l'engagement des 2 éleveurs en faveur de la préservation de ces races locales : « Les vaches Pirenaika étaient une race présente dans notre vallée jusque dans les années 1980 avant de disparaître. Avec une poignée d'éleveurs, nous avons voulu la réintroduire ici car esthétiquement,

elle dégage quelque chose mais aussi et surtout car elle est adaptée à notre zone de montagne escarpée et à notre mode d'élevage de par sa rusticité .» Rustique, elle peut l'être et notamment cette année... Après un été historiquement sec dans la vallée et une envolée des prix des intrants, les prochains mois s'annoncent difficiles pour l'ensemble du secteur agricole : « La sécheresse et le contexte mondial remettent tout en question. Nous avons pris le parti de privilégier une production en circuit court et de qualité pour pouvoir vivre décemment de notre métier. Mais aujourd'hui, les charges deviennent tellement fortes qu'il va falloir avoir les reins solides pour passer cette crise .» Eta orai... Atxik !



ANA & CEDRIC BAUDOUR

C'est en plein cœur du quartier Esnazu que Cédric et Ana ont repris l'affaire familiale de l'hôtel-restaurant St Sylvestre en 2018. Après des travaux de modernisation dans les chambres, toute la partie cuisine/salle de restauration a été rénovée durant le Covid. De lourds investissements qui auraient pu faire peur... mais à l'arrivée, le résultat est à la hauteur de leurs attentes : « On a transformé une structure familiale en un outil de travail qu'on pourra transmettre aux futures générations .» Si l'avenir sur le long terme semble tout tracé, les récentes crises successives n'épargnent personne, pas même nos 2 hôteliers restaurateurs : « On fait le dos rond... Quand on vous annonce que le tarif de l'électricité sera multiplié par 5 pour cet hiver, ça remet pas mal de choses en question sur notre fonctionnement habituel. Nous avons donc décidé de fermer la partie hôtel cet hiver pour ne garder que la partie restauration ouverte. Ce n'est pas qu'on ne veut pas travailler mais la conjoncture fait qu'on est obligé de réduire la voilure et être vigilant à l'avenir .» Un choix assumé, non sans regret, mais qui appelle à de nouvelles réflexions pour rebondir : « On va réfléchir à la piste de l'énergie solaire, s'adapter sans cesse et, bien entendu, continuer à travailler avec le local .»

1/3

Quand on est la banque d'une PME sur trois, on est forcément acteur de l'économie locale.



Construisons dans un monde qui bouge.

Goicoechea
POTIER - CÉRAMISTE



Village d'artisans - Rd 918 - 64780 Ossès - Ortzaize

www.poterie-goicoechea.com