



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 Lauriña. Son église construite en 1774, et son fronton traversé par la route, valent la peine.

L'activité minière et métallurgique a été fondamentale dans l'histoire du village. Pour la découvrir, vous pourrez visiter le centre Olhaberrri, une ancienne Galerie et vous balader sur le sentier des 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 Forêt 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 metrotan da, eta goren 1278 metrotan, Lauriña kaskoan.

1774an eraikia izan den eliza eta pilota plaza bidearendako egin xiloarekin ikustekoak dira. Meategi eta burdin langintza izan dira herriaren historiaren oinarri. Horren lekuko, bisita ezazue Olhaberrri zentroa, Galeria eta ibilbi zaitzete meategien erretoen bidexkan. Ez huts egin Truite de Banka, zuzeneko salmenta proposatzen duen amuarraindegia heritik ateratzeko. Bankatik ere aurki dezakezue Hairako oihana, Europako pagadoi haundienetarik bat.



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 Lepeder, 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 son sentier de découverte du porc basque -à ne pas manquer-, la coopérative de producteurs fermiers Belaun, un séchoir collectif à jambons, la fromagerie Etxaldia,...

Mais aussi entre autres un garage, l'épicerie Garatea, un bureau de poste, une bibliothèque.

Poussez jusqu'au quartier d'Esnazu, sur la route de Pampelune, pour faire une petite balade démarrant de la place du fronton, et jetez un œil à 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. Karrika 345m dago bere eliza eta bere kasko goren Argibel, ja 1000m-an dago. Han urbil daude famatua den Harri Kulunka bai eta ere harrespilak. Lepederreko lepoa berriz, plazatik urbil, ezin huts egina da: usoa ihizatzen da sareen teknikari esker, 1840etik hунat.

Herrian kokatzen dira ere hazkurri industria arloan: Pierre Oteiza etxea eta bere Euskal Xerriaren bidexka, Belaun etxe ekoizle kooperatiba, xingar idortegi bat, Etxaldia Gasnategia... Bai eta ere, besteak beste, Autozain bat, Garatea saltegia, Posta, liburutegi bat. Ez ahantz Esnausuko auzoa bisitatzea, Iruñako bidea hartuz, pilota plazatik abiatzen den bidexka hartuz ta Ondare Kulturalaren Inbentario Orokorrean izendatua den kaperaren bisitatzea. 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...

Au bourg, ne manquez pas le centre d'interprétation Américanoine traitant de l'Euskara, du pastoralisme, du Kintoa (Pays Quint) et du bertsolarisme. En effet, c'est ici qu'est né le célèbre bertsolari (poète-improvisateur) Fernando Aire dit Xalbador (1920-1976). Vous trouverez ici plusieurs monuments en sa mémoire.

Autre particularité d'Urepele, la Marque, fin mai, jour de transhumance où tous les bovins en partance sont marqués au fer rouge d'un V.E. (Vallée de Erro) en contrebasse de l'église. Après quoi, les troupeaux rejoignent les estives navarraises du plateau de Sorogain, à 1000m d'altitude, accessible par une petite route de montagne (!) en voiture.

À voir aussi, l'atelier d'ébéniste près du mur-à-gauche.

UREPELE mugaz gaidiko herria da, Aldudeko ibarreko buruan, eta 300 bat biztanle ditu. 1841ean eraiki eliza 421 metrotan dago. Ibiltari eta mendizaleek ongi ezagutzen dute Urepelen den ibarreko kasko goren: Ahadi (1437 m). Ikustekoa da ere urbil den Patarramuno eta bere ate berezia...

Ez huts egin Américanoine, Euskara, artzaintza, Kintoa eta bertsolaritza aipatzen dituen interpretazio zentroa. Hemen da sortu Fernando Aire (1920-1976), Xalbador bertsolari famatua, eta ikus ditzakezue orrotigari frango herrian. Bestalde, maiatz ondarrean iragaitzen den Urepeleko marka aipatzekoa da. Halazterat dazan behiak, V.E. (Valle de Erro) batez markatuak dira burdin gorri elizaren pekaldean pasatzen. Ondotik, 1000 metrotan dauden Sorogaineko bazka lekuetatik abiatzen dira behi tropak ta laborariak. Ezker paretari urbil den Zur zizelkari taliera ere ikustekoa da.



AOP KINTOA

Tête et arrière train noirs, oreilles larges et tombantes, le porc basque est rustique, 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 fraîche 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 egokituia, aro eta janari mailan aldaketa haundiak soportatzen ahal dituenak. 1980 urteetan desagertzer da, bainan beharrik ibarreko hazle multxo batek salbatzen du, eta bere sortereunuan berriz plantatzen, paregabeiko ekoizpen batetarat helduz. Hazle horier esker, AOC sormarka 2016an eta AOP-a berriz 2017an eskuratu dituzte KINTOA ARAGIA eta KINTOA XINGARarendako. Hortarako ekoizpena bere lurraldeari lotzen duen kargu kaiera zorrotza segitzen dute hazleek. 2021ean, Kintoa filierrak 73 hazle, horietan 29 etxe ekoizle, hiltegi 1, 5 transformatzaile, eta 2 xingar idortegi kondatzen ditu. Xehetasun gehio hemen : www.kintoa.fr

MANEX TÊTE NOIRE ARDI BURU BELTZA

Tête et pattes noires, cornes majestueuses, c'est l'une des trois races locales du Pays Basque. Il s'agit d'une race laitière rustique 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 esnaduna da, hazkuntza sistema aniztueta hazia. Sistema horiek transumantzia oinarritzen dira, kasik 6 hilabetez urtean. Beren esnea nagusiki erabilia da Ossau-Iraty AOP gasnaren egiteko. Haziez osatu Buru Beltza elkarteak lan egiten du arrazaren eta trantsumantzia sistemen promozio kolektiboaren alde.

AOP OSSAU IRATY

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 Biarnoko ohiko gasna da. AOC gisa ezagutua da 1980ean eta AOP gisa 1996etik goiti. Kargu kaierrak lekuko arrazak bai eta belarrez osatu janaria galdegiten ditu. Etxe ekoizleek esne osoarekiko gasna proposatzen dute. Beren ezagutza egin dezakezue Ossau-Iraty AOP gasna bidean zehar. Gasnategiek aldiz, AOP zonako etxaldeetan bildu esnearekiko gasna dute egiten. Xehetasunak: www.ossau-iraty.fr

PIRENAIKA

Reconnaisable par ses belles cornes en lyre, la vache 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, boeuf). Info: www.iparraldeko-pirenaika.jimdo.com

Pirenaika behia, lira itxurako adarra ederreri esker ezagut daitekena, Hego Euskal Herriatik heldu da. 1970 urtean desagertzer den behi hau, hazleek dute salbatu. Ama jitea du, esneduna, larretako arraza da, euskal mendiko etxaldekako laborantza sistemetan egoikia. Hazleak Iparraldeko Behi Pirenaikaren Elkartearen bildu dira, arrazaren begiratzeko ta garatzeko eta kalitatezko ekoizpenen proposatzeko (ahatse, behi). Xehetasunak: www.iparraldeko-pirenaika.jimdo.com

TRUITES ET RIVIÈRES

UR ERREKA ETA AMUARRAINAK

La Nive des Aldudes est un cours d'eau de première catégorie, où l'on rencontre majoritairement la Truite Fario, la truite sauvage de souche pyrénéenne. C'est grâce aux débits importants et une bonne qualité d'eau de la Nive que les piscicultures se sont développées dans la vallée. On y élève la Truite Arc-en-Ciel, introduite du sous-continent nord-américain. Il arrive d'en observer des échappées dans la rivière, profitant elles aussi de la bonne qualité de l'eau.

Aldudeko errobia lehen kategoriako ur erreka da, nun Fario amuarraina, pirinioko amuarrain basa, den gehien aurkitzen. Errobiaren kalitatezko eta kantitatezko urari esker ere diru garatu ibarreko arraintegiak. Ipar-ameriketatik heldu den Ortazar Amuarraina dute hazten. Arrain horietarik ere ikus dezakezu gure erreketan, ur ona jastatu nahiz eskapatzen direlarik.



LES BONNES ADRESSES HELBIDE ONAK

Site internet consultable/ Webgunea ba Visite libre/ Bisitatzeko gisan

BANKA

Centre Olhaberrri Café-snack	05.59.37.71.10 contact@olhaberrri.fr
Hôtel-Restaurant Erreguina	05.59.37.40.37 hotel@erreguina.com
Truite de Banka	05.59.37.45.97 pisciculturedebanca@orange.fr

ALDUDE

Epicerie Garatea (pain, essence...)	05.59.37.56.78
Bar-Brasserie Alfaro	05.59.37.58.61 alfarostatua@orange.fr
Ferme Auberge Auzkia — Gîte Zeiai Begi	05.59.37.55.65 earl.bateginik@orange.fr
Ferme Auberge Menta	05.59.37.57.58 helenalaxague@orange.fr
Hôtel restaurant Saint-Sylvestre	05.59.37.58.13 stsylvestre.hotel@gmail.com
Maison Pierre Oteiza	05.59.37.56.11 infos@pierroteiza.com
Belaun — magasin de producteurs fermiers	05.59.37.89.40 scabelaun@orange.fr
Ferme Feranyo	06.74.42.56.45 betiari@orange.fr
Ferme Ithurrieta	05.59.37.45.58 contact@lafirmeithurrieta.com
Pisciculture bio Harispe	06.32.05.97.96 xabi.harispe@gmail.com
Gîte Gortairia	05.59.37.57.48 gortairia@gmail.com
Chambre d'hôtes Perkein Eihera	07.60.04.17.62 kaleart-agency@orange.fr
Gîte Sarahandia	06.07.05.55.19 joelle.videgain@neuf.fr
Chambre d'hôtes Aguerria	05.59.37.56.17 info@maisonaguerria.com
Auberge Erreka Gorri PEP64	06.72.93.84.57 vacances@pep64.org
Gîte Martinxoenea	05.59.11.20.64

UREPELE

Hôtel-restaurant C'Vall	05.59.49.06.70 cvall6444@orange.fr
Auberge Koxenea	05.59.37.56.38
Ferme Burubeltx	06.76.60.77.13 burubeltx@gmail.com
Ferme Pokoenea	05.59.37.57.18 gerard.aintchagno@orange.fr
Ferme Ithurribeltzea	06.80.42.27.88
Ferme Urritzelala	06.08.63.84.80
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

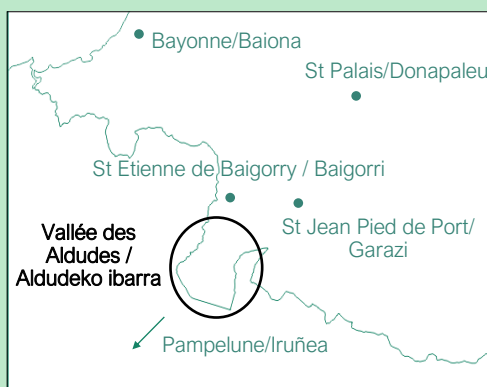
Comment venir et se déplacer dans la vallée?
Nola jin eta mugitu ibarrean?



En navette TXIK TXAK joanjinkariarekin



À pied, VTT, cheval Oinez, BTT, behorrez



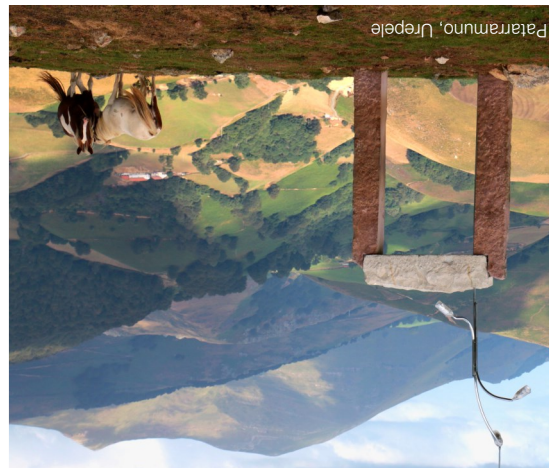
Ne pas jeter sur la voie publique. Lurrera ez botu.

vallee-aldudes.com



30 km luze eta 1000 bitzianle dituzte ibar-
rak. Norbitsun haundiko jendea, bere lurralri
eta hizkuntzari atxikia, dinamika eta bere
geroaren alde lanean ari dena.

À échelle humaine, la vallée s'étire sur
à peine 30km et compte environ 1000 habi-
tants. Une population à l'identité forte, at-
tachée à sa terre et à sa langue, dynamique
et active de son futur.



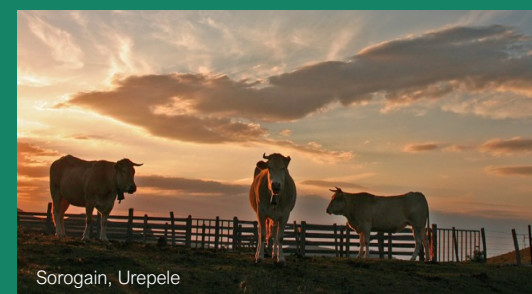
ALDUDE IBAREKO
PLANO TURISTIKOA

UREPELE

ALDUDE

BANKA

PLAN TOURISTIQUE
DE LA VALLÉE



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'hébergement: bars, restaurants, hôtels, fermes-auberges, gîtes, chambres d'hôte.

Enfin, ici la nature est omniprésente, et les randonnées proposées sont appréciées des marcheurs de tous niveaux. Sur ce point, nous tenons à ce que tout le monde respecte la montagne, qui est source de loisirs, mais avant tout 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 Pirenaika, bai eta ere Euskal xerrien hazkuntza oinarritua da. Laborantxan, gero ta gehiago transformatzen et 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.

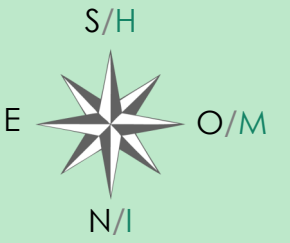


Ce plan vous est offert par l'association AIBA au sein duquel des habitants réfléchissent et œuvrent pour l'avenir de leur vallée. Plus d'info sur vallee-aldudes.com

AIBA elkartearen barne diren ibarrarendako gogoetatzen et lan egiten duten herritarrek dauzute plano hau eskaintzen. Xehetasun gehio: vallee-aldudes.com

> VALLÉE DE ERRO-KO IBARRA 12km
> Sentier du FORT D'EZKABA-ko bidexka

> RONCEVAUX / ORREAGA 7km
> ARNEGUY / ARNEGI 23km
> ST JEAN-PIED- DE-PORT / GARAZI 30km



À VOIR/ IKUSTEKO

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

PARCOURS STATION TRAIL -eko ibilbideak

- 4 ARGIBEL - 11 KM
- 5 LEPEDER - 4,7 KM
- 6 UTSUSKULU - 8,5 KM
- 8 OLAPIDE - 22,4 KM
- 9 BURDINKURUTXETA 18 KM
- 10 AHADI - 22,2 KM
- 22 KM VERTICAL ADARTZA - 5,4 KM



> ST ÉTIENNE DE BAIGORRY / BAIGORRI 8km
> ST JEAN PIED DE PORT / GARAZI 19km
> BAYONNE / BAIONA 58km

Attention, ce plan est schématisé. Il n'est donc pas à l'échelle réelle.
Kasu, plano hau ez da eskala xuxenean, eskema bat da.
Edition 2023 edizioa

ROUTE DÉPARTEMENTALE BIDEA HAUNDIA	ÉGLISE, CHAPELLE ELIZA, KAPERA	RESTAURANT, BRASSERIE... JATETXEA
ROUTE DE MONTAGNE (étroite, sinueuse, croisement difficile) 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 GARAIA	FROMAGERIE GASNATEGIA
SENTIER DE VISITE BISITA IBILBIDEAK	CROMLECHS HARRESPILAK	SALAISONS, CHARCUTERIE XERRIKIA
PARKING/ APARKALEKUA	COLS ET SOMMETS KASKO ETA LEPOAK	POINT DE VENTE D'AOP KINTOIA SALTOKIAK
AIRE DE PIQUE-NIQUE PIKNIKA GUNEA	HÔTEL, GÎTE... ATERPETXEA	PRODUCTEURS FERMIER, VENTE DIRECTE ETXE EKOIZLE, ZUZENeko SALMENTA
AIRE DE JEUX/ JOKO GUNEA	ÉTAPE FRANCE PASSION (CAMPING-CAR)	
ARRÊT DE LA NAVETTE TXIK TXAK LIGNE 16 GARAI OAREN GELDIGUNEA		