

Herriko etxeko berrien aldizkaria

EZPELETA Espelette

Magazine municipal d'information

Actualité / Gaurkotasuna

Le Tour de France à Espelette

Frantziako Itzulia Ezpeletan

Collecte de lait bio

Bio esne biltzea

La ville / Hiria

Le budget de la commune

Herriaren aintzinkontuak

Les travaux • Obrak

Tourisme / Turismoa

Bilan de la saison touristique 2017

2017 urteko sasoiaren bilana

Environnement / Ingurumena

Finis les pesticides • Zero pestizida



#4 2018

édito

Sar hitza

Jean-Marie Iputcha
Maire d'Espelette /// Ezpeletako auzapeza

En ce début d'année 2018, le Conseil Municipal et le Maire d'Espelette présentent leurs meilleurs vœux de bonheur, santé et réussite à tous les Ezpeletar. Fidèle à sa publication annuelle, ce bulletin municipal d'informations tend à rendre compte de l'actualité du village en faisant le point sur l'évolution des dossiers communaux en cours ainsi que ceux qui viennent d'être réalisés ou finalisés. L'année 2018 devrait être un bon cru pour la Commune avec des chantiers qui vont débiter ou se terminer :

- La Maison Etchegaray avec ses sept logements à l'étage, la bibliothèque et la salle associative au rez-de-chaussée sera livrée courant 2^e trimestre.
- Les travaux d'embellissement du quartier Torreseneko bidea seront réalisés courant 1^{er} semestre 2018.
- Les travaux concernant la création de la maison médicale ont débuté le 8 janvier pour s'achever, si tout va bien, le 31 décembre 2018.

Et enfin, pour les amoureux de la Grande Boucle, une formidable fête nous attend le samedi 28 juillet 2018 avec l'arrivée de l'étape du Tour de France Saint-Pée-sur-Nivelle – Espelette. Il s'agira là d'un événement mondial puisqu'il est classé 3^e après les Jeux olympiques et la coupe du monde de football. Nous pouvons être fiers d'être Ezpeletar mais n'en soyons pas pour autant orgueilleux. Que cette grande fête soit belle !

Enfin, pour les esprits chagrins, je leur donne quelques conseils : faites ce que vous aimez, souriez une heure par jour, donnez de l'amour et du temps aux autres, vous verrez tout ira mieux !
Encore Bonne Année 2018 !

Ezpeletako Udal Kontseiluak eta Auzapezak zoriontasun, osasun eta lorpen agiantza onenak adierazten dizkiete ezpeletar guztiei. Urte guztiz bezala, berri pape-raren bidez herriaren berriak ukanen dituzue, hala nola bidean diren txostenak, baita eginak izan direnak ere. 2018 urteak ona izan beharko luke Herriarentzat. Obra batzuk abiatuko baitira eta beste batzuk bukatuko:

- *Etchegaray etxea bigarren hirubilekoan prest izanen da. Estaian zazpi etxebizitza, eta beherean liburategia eta elkarten gela izanen ditu.*
- *Torreseneko bidea auzogunea edertzeko lanak 2018 lehen semestroan hirubilekoan egingen dira.*
- *Osasun Etxea sortzeko lanak 2018ko urtarrilaren 8an abiatuko dira, eta gauzak behar bezala joaten badira, 2018ko abenduaren 31ean bukatuko.*

Azkenik, Frantziako Itzulia maite dutenek izugarriko besta ukanen dute 2018 uztailearen 28an, larunbatez, Senpere-Ezpeleta etapa gurean bukatuko baita. Mundu mailako ekitaldia da. Izan ere, Olinpiar Jokoen eta Munduko Futbol Koparen ondotik birugarren sailkatzen baita. Ezpeletar izateaz harro izan gaitzke baina ez urguilutsu. Besta handi hori ederra izan bedi!

*Bukatzeke, biziki alai ez direnei bauxe erran nabi diet: egizue maite duzuen, egun guziz oren batez irri egin, bertzeei maitasuna eta denbora eskaini, eta ikusiko... gauzak hobeki joanen dira !
Berriz ere, 2018 urte berri on! ■*



Les médaillés de la commune

Cette année l'équipe municipale a décidé de mettre à l'honneur des ezpeletar qui se sont distingués en 2017. Certains de part leur dévouement en tant que bénévoles, d'autres pour leurs résultats sportifs ou culinaires.

- Nicole Larroque, Dany Bengoechea et Monique Royau pour leurs 27 années de bénévolat au sein de l'ADMR.
- Elorri Erdois du club Ur Tipula d'Ixasou, médaillée d'argent aux championnats de France de Kayac à Bourg Saint-Maurice.
- Constance Oulha pour sa 3^e place au championnat de France de Sauts d'obstacles lors de la coupe des As jeunes en juillet 2017 dans la Manche.

- Paul Darguy champion du Pays Basque du tête à tête à main nue en trinquet.
- Bruno Berterreix pour la meilleure galette des rois du département des Pyrénées-Atlantiques lors du concours départemental 2017. Il représenta le département au concours régional le 11 janvier 2018.

Aurten herriko kontseiluak ezpeletar batzu nabi izan ditu oboratu herriko medailen bidez. Batzuk baien atxikimenduarentzat laguntzaile gixa, beste batzuk kirolan edo sukaldaritzan ukan dituzten emaitzentzat. Alan ola, Nicole Larroque, Dany Bengoechea eta Monique Royau, ADMR elkartean bainbat urte

pasaturik. Elorri Erdois, Constance Oulha eta Paul Darguy kirolan ukan dituzten medailentzat, Bruno Berterreix gozogintzan ukan duen sariarentzat. ■



Mairie d'Espelette : 145, route Karrika-Nagusia • 64250 Espelette • Tél. 05 59 93 91 44 • Email : secretariat.maire@mairie-espelette.fr

Directeur de la publication : Jean-Marie Iputcha • Photographies : Mairie d'Espelette • Couverture : Office de tourisme du pays d'Espelette et d'Arcangues

Participation rédactionnelle : Virginie Ipharaguerre, Sylvie Guilçou, Gérard Bruat, Éric Lavigne, Michel Ezcurra



Création graphique, mise en page et régie d'impression : studio d'édition altergraf.
6, rue Xara • 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle • Tél. 06 32 13 82 65 • RCS 753 800 515
L'impression est certifiée Imprim'Vert® sur papier recyclé.



➤ Le Tour de France à Espelette

Le rêve est devenu réalité. Qui l'eut cru et pourtant, le samedi 28 juillet 2018, toute la France et le monde entier sauront placer notre beau village d'Espelette sur une carte. Oui, on peut penser qu'Espelette est déjà très connu et médiatisé. Mais une occasion comme celle-là ne se représentera jamais et on ne pouvait se permettre de passer à côté d'un tel événement. Ce sera une formidable opportunité non seulement pour l'économie d'Espelette mais aussi pour tout le Pays Basque.

Grâce au tour de France, on pourra confirmer la notoriété du Piment d'Espelette, valoriser le fromage Ossau-Iraty, la cerise d'Ixassou, le porc kintoa, montrer la richesse de notre culture, la langue basque et la pelote basque. L'étape sera un contre-la-montre entre Saint-Pée-sur-Nivelle et Espelette en passant par Soutraïde. Cela sera magnifique. Les paysages seront à couper le souffle. Comme l'a dit le directeur du Tour, monsieur Christian Prudhomme, ce sera un véritable parcours de carte postale.

Cet événement sportif saura nous rassembler, passionnés de cyclisme ou non. De plus, cette étape sera particulièrement décisive pour le classement final puisqu'elle aura lieu la veille de l'arrivée

sur les Champs-Élysées à Paris. Quelle fierté d'avoir cet événement mondial à Espelette ! Sachons en profiter comme il se doit. Toute bonne volonté pourra se faire connaître auprès du secrétariat de la mairie. ■

➤ AMAP, la création

Une Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) naît de la rencontre d'un producteur et de consommateurs soucieux de revaloriser une production locale de qualité. Le partenariat se traduit par un contrat sur une durée déterminée dans lequel le producteur s'engage à fournir un panier de produits frais de saison tandis que l'adhérent s'engage à payer ses paniers à l'avance et à participer à la distribution des paniers. Plusieurs prix de panier sont proposés. La gestion des contrats et des paiements est assurée par des adhérents bénévoles. Une Amap est présente à Espelette depuis 2013 chaque jeudi de 18h30 à 19h30 au marché couvert. Parmi les produits proposés on trouve chaque semaine des légumes bio, par quinzaine des œufs et des poulets bio, une fois par mois du poisson frais et du saumon bio, et par trimestre du porc kintoa et de la cane kriaxera.

Pour tout renseignement ou pour une adhésion, vous pouvez contacter Catherine Bichon : amap-espelette@orange.fr et 06 78 15 32 95. ■

Une boutique solidaire est un lieu ouvert à tous

Elle est animée par une équipe de bénévoles qui en assure également la gestion. Ses missions sont multiples :

- Être un lieu de rencontre et de convivialité.
- Offrir des articles, de l'entraide et des services en partenariat avec le CCAS.
- Être identifiée et reconnue comme un lieu de projets et d'innovations.
- Être un espace de Solidarité.

Venez nous rencontrer : Karrika Nagusia, Rue Principale, le mercredi de 14h - 17h, samedi 10h - 12h ■



//// LaBAE

LaBAE (Laborantza Baserritarra Atxikitzeko Elkarte/AMAP) bat sortzen da, ekoizle batek eta kontsumitzaileek lekuko kalitatezko mozkinen balioa eman nahi dietelarik. Partaidetza honela gauzatzen da: denbora mugatuko kontratu bat egiten dute non ekoizlea urtaroko produktuz osatutako saskia eskaintzera engaitzen den; bestalde, bazkidea saskiak aitzinetik ordaintzera engaitzen da eta saski horien banaketan parte hartzen. Saski prezio desberdinak daude. Kontratuen eta ordainketen kudeaketa bazkide bolondresen esku da. Ezpeletan LaBAE bat bada 2013az geroztik, ostegunero merkatu estalian, 18:30etatik 19:30etara. Honako mozkinak atxemanen dituzu: astero bio barazkiak, bi astero bio arraultza eta oilaskoak, hilabetean behin arrain freskoa eta bio izokina, eta hiruhilero Kintoa zerria eta kriaxera ahateak. Xehetasunak nahi edo izena eman nahi baduzu: Catherine Bichon amap-espelette@orange.fr - 06 78 15 32 95

//// Frantziako Itzulia Ezpeletan

Frantziako Itzulia Ezpeletan: ametsa egia bilakatu da. Ezin sinetsia, baina 2018ko uztailaren 28an, larunbatez, Frantziak eta mundu osoak jakingo dute gure herria, Ezpeleta, mapa batean kokatzen. Bai, pentsa dezakegu Ezpeleta jadanik ezaguna dela eta oihartzun handia duela. Baina honelako aukerarik bitan ez da gertatzen. Ezin genezakeen honelako ekitaldi bat ihes egiten utzi. Aukera ezin hobe izanen da Ezpeletako ekonomiarentzat, baita Euskal Herri osoarentzat ere. Frantziako Itzuliari esker, Ezpeletako Biperra, Ossau-Irati gasna, Itsasuko gerezia eta Kintoa-ko zerriaren ospea berretsiko ditugu, eta gure kultura, euskara eta pilota agerian ezarri. Etapa ordulariaren kontrakoa izanen da, Senperetik Ezpeletara, Zuraidetik pasatuz. Zoragarria izanen da. Paisaiak harrigarriak izanen dira. Frantziako Itzuliko zuzendariak, Christian Prudhomme, erran duen bezala, postaletako irudiak izanen dira. Kirol ekitaldi horrek bizikleta zaleak eta besteak bilduko ditu. Gainera, etapa hau, erabakigarria izanen da, Parisekoaren bezperan azken aitzinekoa izanen baita. Zer nolako harrotasuna ekitaldi mundial hau Ezpeletatik pasatzea! Goza dezagun behar den bezala. Laguntzaile izan nahi duten pertsonak herriko etxeko idazkaritzaz hurbiltzen ahal dira.

➤ Collecte de lait bio

Nouvelle opportunité pour les producteurs de lait de vache au Pays basque : la première collecte de lait bio du territoire voit le jour.

Biolait lance officiellement sa collecte de lait de vache biologique sur les Pyrénées-Atlantiques. Celle-ci verra officiellement le jour en novembre 2018. Mais d'ici là les producteurs intéressés peuvent d'ores et déjà se tourner vers Biolait. En effet 7 producteurs du 64 se sont déjà engagés dont 5 au Pays basque. Ils bénéficient du principe de mutualisation de Biolait, c'est-à-dire qu'ils continuent à vendre leur lait à leur coopérative actuelle au prix du conventionnel et Biolait leur reverse un complément de prix.

Selon Agneeska Marrieta, productrice de lait de vache bio et administratrice chez Biolait : « *La production de lait biologique est une solution face à la conjoncture laitière difficile. En effet le prix du lait bio est largement supérieur au prix du conventionnel (440 € les 1000 litres en moyenne contre 360 € en conventionnel) et surtout déconnecté du cours mondial. Par ailleurs, Biolait propose des aides incitatives : une prime à la conversion (de 30 € les 1000 litres) et une aide spécifique à l'installation pour soutenir le renouvellement des générations d'éleveurs bio* »

D'autre part dans le cadre de son projet « Eau et Bio » le Syndicat de la Nive propose, en partenariat avec les organismes compétents du territoire (la Chambre d'agriculture et BLE) un accompagnement complet et personnalisé à

5 producteurs du Pays basque se sont déjà engagés dans la démarche.

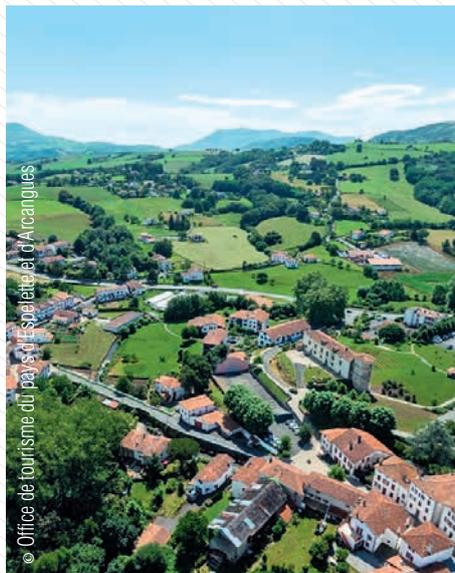
➤ Personnel municipal

- **Félix Blondy**, employé dans le cadre d'un CAE qui n'a pu être renouvelé, ces types de contrats n'étant pas reconduits par l'État. Nous lui souhaitons bonne route.
- Bienvenue à **Pierre Esteinou** qui, quant à lui, après un CDD, a rejoint définitivement cette équipe technique à compter du 1^{er} décembre 2017.
- Depuis 2014, la commune incite ses agents à se former en langue basque. Ces formations proposées par AEK et s'adressant aux agents des communes sont partiellement financées, autrefois par la communauté des communes Errobi, et depuis janvier 2017 par la com-



© DR

tous les agriculteurs du bassin de la Nive potentiellement intéressés par l'agriculture biologique.



© Office de tourisme du pays de l'Espelette et d'Alcançules



Si vous êtes agriculteur sur le bassin versant de la Nive et que ce sujet vous interpelle n'hésitez pas à prendre contact avec Camille Méteyer, l'animatrice Eau et bio du Syndicat de la Nive : c.meteyer@smbvn.fr ou 06 21 83 02 38 ou 05 59 93 66 76. ■

//// Herriko langileak

- Félix Blondy, CAE kontratupean zen herriko langilea, herria utzi du bere lan kontratua ez baita berritua ahal izan. Alabainan, Estatuak ez baititu kontratu horiek berritu. Bide on bat desiratzen diogu.
- Ongi etorria egiten dugu Pierre Estainou herriko langileari. Orain arte kontratu mugatuan zen bainan 2017ko abenduaren 1 etik geroztik ekipa teknikoa barnatu du kontratu mugagabeen.
- Egiten du zonbait urte, herria entseatzeko dela euskararen formakuntza bultzatzea. Formakuntza horiek AEK-k ditu proposatzen eta herri elkargoak ditu partez diruztatzen. Aurten, herriko 2 langilek formakuntza horiek segitzen dituzte. Martine Amado, euskarazko ATSEMa dena, euskara maila hobetzeko formakuntza segitzen du. Isabelle Belascain-ek, 6 hilabeteko formakuntza intensiboa segitzen du. Bere ordezkapena segurtatua izan da eta Déborah Blandin de Chalain, 6 hilabeteko kontratupean hartua izan da.

Sur les traces du Panda...

Armand David, père lazariste natif d'Espelette, éminent zoologiste et biologiste, a séjourné une douzaine d'années en Chine au cours desquelles il a expédié au muséum d'histoire naturelle de Paris des centaines d'espèces végétales et animales. Il est le découvreur entre autre d'un cerf aux caractéristiques particulières appelé cerf du père David et en mars 1869 du Panda géant dans la province du Sichuan. C'est à lui que notre groupe – André Darraidou, Anne-Marie et Eric Lavigne, accompagnés de Sylvie Apollin représentante du muséum de Paris – doit d'avoir été invité fin juin 2017 au festival international Tourisme et Culture de la ville de Ya'an.

Au programme : tourisme dans la province du Sichuan en compagnie de M. Sun Qian, ami d'André, et de Ludivine, jeune belge travaillant à Pékin, notre traductrice durant le séjour.

Des visites magiques

La balade dans la rue commerciale de Jinli à Chengdu, au style caractéristique avec ses lanternes rouges, ses étangs de lotus et ses nombreuses boutiques traditionnelles, terminée par une dégustation de thés préparés et servis avec grâce, a été très appréciée. À Leshan la sculpture de 70 mètres de haut réalisée à même la falaise du Bouddha géant qui trône majestueusement au confluent de trois rivières dont il est censé prévenir les débordements est magnifique. Le spectacle, dans la réserve naturelle de Bifengxia, des pandas, tous occupés bébés comme adultes, indifférents à la présence des visiteurs, à grimper aux arbres, à se prélas-



ser ou à peler d'un coup de dent expert les pousses de bambou avant de les manger, était dépayçant.

De belles rencontres

Ce fut le cas lors de l'entretien avec le supérieur de la cité bouddhiste de Leshan qui nous a, de surcroît, gratifié d'une visite privée de leur temple. Un autre moment privilégié a été notre halte au Nouveau Village David, anciennement Dengchigou, village de montagne entièrement reconstruit suite à un séisme et rebaptisé ainsi en hommage au père Armand David, où nous étions attendus entre autres par M. Luo Weixiao ce cycliste qui avait rejoint Espelette en vélo en 2014. Cet échange avec les villageois s'est poursuivi l'après-midi dans le collège où a séjourné le père David, reconverti au-



jourd'hui en une salle d'exposition qui lui est dédiée, puis dans l'église en bois datant de 1839 où la cérémonie religieuse célébrée pour l'occasion s'est terminée par un « Je vous salue Marie » en basque puis en chinois : émotion garantie. Côté gastronomie, nous n'avons pas été déçus : les repas copieux, épicés, accompagnés de thé et d'alcool de riz, entrecoupés de nombreux toasts célébrés par un « ganbei », étaient tout simplement délicieux.

Ce séjour sur les traces du père David a été fantastique mais trop court et nous a laissé un goût d'inachevé, à tel point que nous avons décidé d'y retourner : ce sera en avril 2019 à l'occasion du 150^e anniversaire de la découverte du panda géant. Ce voyage est en préparation, les conditions tarifaires pas encore connues. Il est ouvert à tous les Ezpeletar intéressés. Si vous êtes de ceux-là, n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du secrétariat de la mairie. ■



Le budget de la commune

➤ 2017 en quelques chiffres



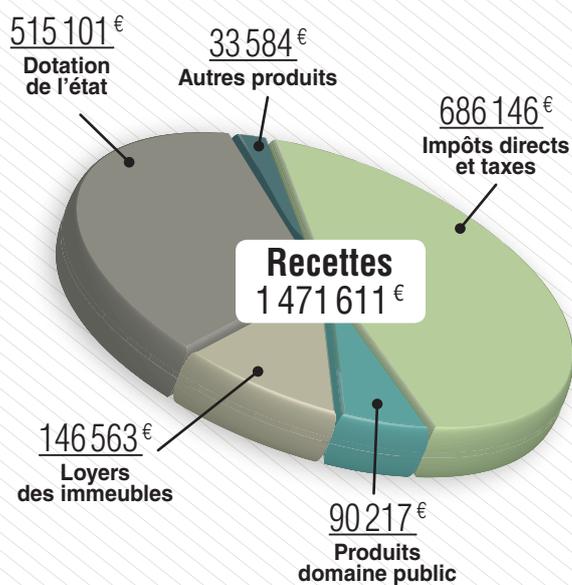
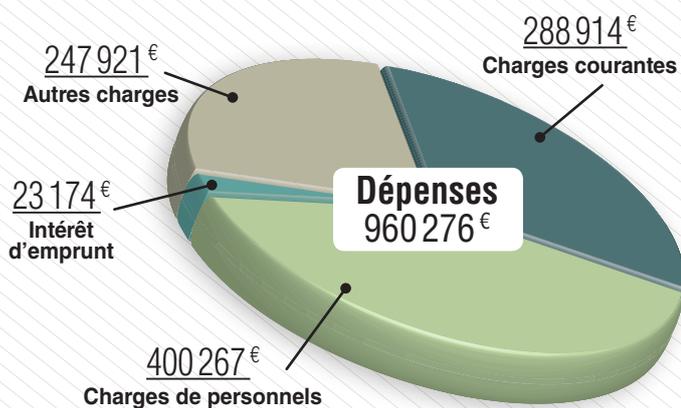
En fonctionnement

• Total des dépenses réelles	960 276 €
• Total des recettes réelles	1 471 611 €
soit un excédent net	+ 511 335 €

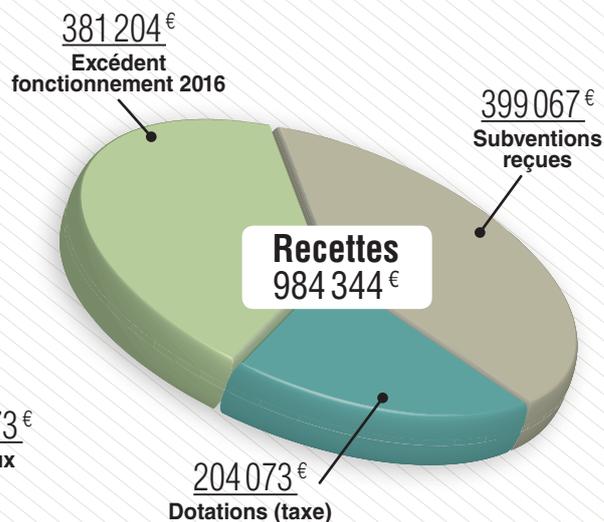
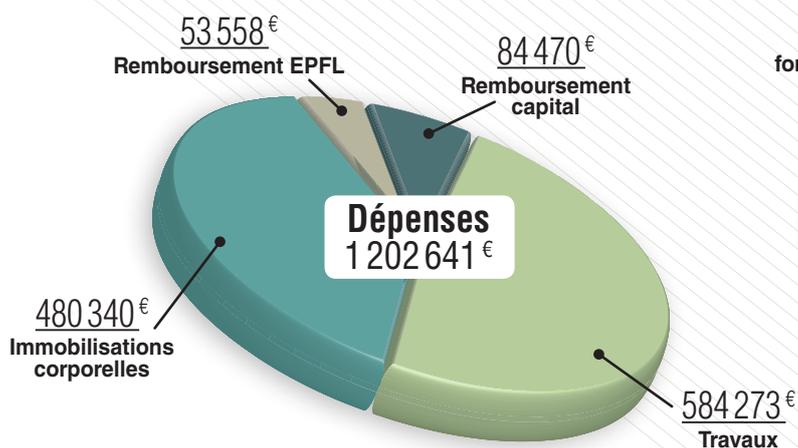
En investissement

• Total des dépenses réelles	1 202 641 €
• Total des recettes réelles	984 344 €
soit un déficit	- 218 297 €

➤ Le budget de fonctionnement



➤ Les investissements



//// 2017ko aitzinkontuko zenbait datu

- > Zorrak 2017/12/31ean = maileguetatik zor den zenbateko orokorra = 677 681,28€
- > 2017 urteko kuota = urtean zehar ordaindu diren kapital eta interesak = 107 643,44€ (87 524,68€ kapital eta 20 118,76€ interes).
- > Autofinantzamentu gordina = funtzionamenduzko diru sarrera errealak – funtzionamenduzko gastu errealak = 1 471 611€ - 960 276€ = 511 335€.

Zorra 2007, 2009, 2012, 2013 eta 2014ko maileguez osatua da, eta biperraren sindikatak ordaintzen duen hilabete sariarekin konpentsatzen da. Autofinantzamentu gordina urteko kuotaren kapitala itzultzeraz eta inbertsioetara esleitzen da.

1. ratioa : 7,3%

Herriaren zorpetze tasa = urteko kuota / funtzionamenduzko sarrera errealak

2. ratioa : 1,3

zorra garbitzeko gaitasuna = zorrak / autofinantzamentu gordina = gune berdea [ratioa < 6 urte ; gune gorria : ratioa > 12 urte].

3. ratioa : 0,46

alerta-atalasea = zorrak / funtzionamenduzko sarrera errealak = gune berdea : [Atalasea < 1,21 urteko]

Quelques clés de compréhension sur le budget 2017

- > L'encours de la dette au 31 décembre 2017 est égal au montant total des emprunts restants dus soit **677 681,28€**.
- > L'annuité de la dette 2017 est égale au capital et intérêts remboursés durant l'année soit **107 643,44€** (87 524,68€ de capital et 20 118,76€ d'intérêt).
- > L'autofinancement brut est égal aux recettes réelles de fonctionnement moins les dépenses réelles de fonctionnement soit : 1 471 611€ - 960 276€ = 511 335€.

Ratio 1 : 7,3 %

Taux d'endettement communal = annuité / recettes réelles de fonctionnement

Ratio 2 : 1,3 ans

Capacité de désendettement = encours de la dette / autofinancement brut [Zone verte : ratio < 6 ans et Zone rouge : ratio > 12 ans]

Ratio 3 : 0,46

Seuil d'alerte = encours de la dette / recettes réelles de fonctionnement [Zone verte : seuil < 1,21 années]

L'encours de la dette correspond aux remboursements des emprunts de 2007, 2009, 2012, 2015 et 2016, les deux derniers étant compensés par le paiement des loyers par le syndicat du piment et par les locataires de Ttunkoenea.

L'autofinancement brut est affecté au remboursement du capital de l'annuité et à l'investissement. ■

➤ 50 ans pour la Confrérie du Piment

On ne peut parler du piment d'Espelette sans évoquer la formidable aventure de tous les acteurs et notamment les initiateurs de cette épopée.

En effet, en 1968, Georges Dupiot, Grand Chambellan de la Confrérie du Jambon de Bayonne proposa au maire d'Espelette, Auguste Darraidou de créer la confrérie du piment et obtient son adhésion totale. C'est en octobre 1969, que l'acte de parrainage officiel du Jambon et du Piment a été signé à l'Hotel Euzkadi tenu par André Darraidou, concrétisant ainsi la création de la Confrérie du Piment d'Espelette. Michel Darraidou devient le Président de la Confrérie du Piment et l'est resté jusqu'en 2014. À cette date une nouvelle équipe présidée par Dominique Pocorena reprend le flambeau.

Tout en poursuivant les objectifs de ses prédécesseurs, en 2015, la Confrérie étoffe sa gamme et devient « la Confrérie du Piment et du Axoa de Veau d'Espelette » afin de protéger aussi l'identité de ce plat typique de la gastronomie locale dans lequel on retrouve aussi... du piment d'Espelette. Aussi, pour honorer ce plat, la Confrérie a créé la fête du



Axo de Veau qui se déroule tous les ans le dimanche de Pentecôte.

Aujourd'hui la notoriété du piment d'Espelette dépasse largement le cadre régional, voir national. En effet lorsque l'on parle d'Espelette on pense immédiatement « Piment ». Et lorsque l'on parle du piment on l'associe à Espelette.

2018 est une année marquante car la Confrérie fête son 50^e anniversaire le 28 octobre. ■

Association ELKARTEA

Ezin da Ezpeletako biperraz mintzatu abentura zoragarri barne izan aktore desberdinak aipatu gabe.

1968an, Baionako xingarrako kofradiako Georges Dupiot -k Auguste Darraidou Ezpeletako auzapezari Ezpeletako biperra kofradiaren sortzea proposatu zion.

1969 ko urrian, Xingarra eta Biperra arteko harremanak ofizialki izenpetuak izan ziren Euzkadi ostatuan Ezpeletako Biperraren kofradiaren sortzea gauzatu. Michel Darraidou kofradia horren lehendakaria bilakatu zen eta kargu hori atxiki du 2014 arte. Geroztik Dominique Pocorenaren lehendakaritzan, ekipa berri batek segida hartu du.

2015ean elkarteak «Ezpeletako biperra eta axoaren kofradia» bilakatzen da, plater horren babestea helburuarekin. Urtero Mendekosteko igandearekin Axoaren besta antolatua da.

Gauregun, denetan ezagutua da Ezpeletako biperra, Ezpeleta hitza lotua baita biperrari eta alderantziz, biperra lotua baita Ezpeletari. 2018, urte garrantzitsua da, aurten Kofradiak bere 50. urtea beteko baitu urriaren 28an.

En 2018, l'ASJE fêtera ses 50 ans d'existence



De par le nombre de licenciés, les matches et les événements qu'elle a organisés, son dynamisme et sa convivialité, le club est devenu un acteur incontournable de la vie associative et sportive d'Espelette depuis 1968.

Créée par deux ou trois séniors accompagnés par quelques cadets et juniors originaires d'Espelette, l'ASJE a su trouver sa place et fédérer les forces vives du village tout au long de ces décennies. Du terrain d'Ezkanda de ses débuts (prêté par le petit séminaire d'Ustaritz) au complexe Jean Eizaguirre (intégré en 1995), des centaines d'Espeletar (et villageois voisins) ont contribué à son épanouissement et ont participé ainsi à la vie du club et du village.

Comment oublier les matches épiques sur l'ancien terrain, derrière la mairie (1973 à 1995) ? Les valeurs de l'époque, respect, amitié, solidarité et partage sont encore aujourd'hui diffusées par les joueurs et bénévoles de l'ASJE.

Une centaine de licenciés continue donc de perpétuer un certain état d'esprit, loin des clichés en vigueur. Après les 20,30 et

40 ans, la fête des 50 ans permettra de réunir l'ensemble des générations autour d'événements de qualité. L'ASJE donne donc rendez-vous à l'ensemble des Espeletars le week-end du 09-10 juin 2018 pour partager souvenirs, joie et convivialité. ■

La première équipe de l'ASJE en 1968

Accroupis de gauche à droite : Armand Aguerre, Jeannot Bereterbide, Martin Larronde, Michel Darraidou, Pampi Larralde, René Larronde.

Debout : Pierre Dospital, Jean-Léon Etchegaray, André Darraidou, Jojo Inthamoussou, Dominique Larre, Beñat Goñi.

ASJE-ko lehen taldea 1968an

Kokorikaturik ezker-eskuin: Armand Aguerre, Jeannot Bereterbide, Martin Larronde, Michel Darraidou, Pampi Larralde, René Larronde.

Zutik: Pierre Dospital, Jean-Léon Etchegaray, André Darraidou, Jojo Inthamoussou, Dominique Larre, Beñat Goñi.

//// 2018an, ASJE-ak 50 urte eginen ditu

1968tik izan dituen bazkide kopuruarekin, antolatutako partida eta ekitaldiekin, erakutsi duen dinamismo eta giro onarekin, ASJE Ezpeletako kirol eta elkarte bizitzaren eragile nagusia bilakatu da. Bizpahiru helduk Ezpeletako gazte batzuen laguntzari esker, hamarkada guzti hauetan ASJE-ak bere lekua egin eta herriko jendeak batu ditu. Hastapenean Ezkandako zelaian (Uztaritzeko seminario tipiak prestaturik) eta ondotik Jean Eizaguirre kirol gunean (1995ean), ehunka ezpeletarrei eta inguruko herrietako bizilagunei esker garatuz, elkarteari eta herriari bizi eman dio. Ezin ahantziak dira herriko etxe gibelean jokatu ziren sekulako partidak (1973tik 1995era)! Gaurko jokalariei eta bolondresen oraindik eramatean dituzte garai hartako balioak: errespetua, laguntasuna, elkartasuna eta partekatzea. Beraz, ehun bat harpidedunek izpiritu hari lotzen zaizkio, ohiko irudietatik haratago. 20, 30 eta 40 urteurrenen ondotik, 50.ak belaunaldi guztiak bilduko ditu kalitatezko ekitaldi batean. Hortaz, ASJE-ak ezpeletar oro gomitatzen du 2018 ekainaren 9 eta 10ean oroitzenak eta giro goxoa partekatzera.

Les travaux...



> Contribuer à la réhabilitation des remparts du château des barons d'Ezpeleta

Ce projet consiste, sous la direction d'un architecte des monuments historiques à restaurer les remparts existants pour stopper leur dégradation et permettra d'assurer la conservation du patrimoine historique de la commune afin de préserver la mémoire du village. Vous pouvez faire un don par courrier ou par internet, don déductible des impôts. **Renseignements auprès de la Mairie.** ■

//// Ezpeletako baroien jauregiaren harresien arraberritzea lagundu

Proiektu horren helburua harresien arraberritzea da, haien andatzea gelditzeko eta herriko ondare historikoa eta memoria babesteko. Zuen laguntza ekartzen ahal duzue emaitza bat eginez internetez edo gutunez. Xehetasun guztiak herriko etxean.

//// Héguy etxea

Herriak, Heguy jaunarena zen etxea erosi du, 200 000€ ko, notario gastuak kanpo. Asmoa da beherean saltoki bat egitea, obrak izanen dira. Gaur egun, herriko kontseilua gogoeta bat eramaiten ari da, saltoki hori janari denda bat izan dadin.

//// Etchegaray Etxea

Etxe horren arraberritzeko obrak bukatzekotan dira. Apartamenduak 5 T1 eta 2 T2, maiatzeko bukatuak izanen dira. Etchegaray familiak etxe hori herriari eman dio dohaintza gisa. Haien xedea zen bizitegi horiek helbarrituak, edo bakarrik diren jendeeri eskaintzea. Apartamendu horiek alokairu neurritsuak dituzte. Interesatuak diren pertsonak, herriko etxeko idazkaritzaz hurbildu beharko dute: 05 59 93 91 44 edo accueil@mairie-espelette.fr

//// Torreseneko bidea

Torreseneko bideko bizilagun anitz jin da abenduaren 22an Herriko Etxean antolatu dugun bilkurara, beren auzoaren antolamendu lanak aurkezteko. Ideia ikerketa bulegoko Combes jaunak aurkeztu zituen lanak: euri urak biltzeko sarearen lurperatzea, espaloï bat eta biribilgune tiki baten egitea eta galtzada berritzea. Elkarrizketa goxoa eta emankorra izan da. Abiadura moteltzeko atakak ezartzea proposatua izan da: aste batzuez entsegua eginen dugu ideia egokia denez ikusteko. Sare telefoniko eta elektrikoak lurperatzeko eskaera bat ere egin zaio Sdepa-ri. 2018an eginen diren lan hauei buruzko erantzunaren beha dago.

La maison Etchegaray

Les travaux de réhabilitation de la Maison Etchegaray avancent à grands pas : les appartements, 5 T1 et 2 T2 devraient pouvoir être livrés courant mai 2018. Conformément aux souhaits de la famille Etchegaray lors du don de cette maison à la commune, il a été envisagé de permettre aux personnes isolées, à mobilité réduite ou non, de se rapprocher du bourg afin de lutter contre l'isolement. Ces appartements à loyer modéré ont une surface de 30 m² à 33 m² pour les T1 et de 47 à 51 m² pour les T2. Les **personnes intéressées sont priées de se faire connaître** auprès du secrétariat de mairie : 05 59 93 91 44 ou accueil@mairie-espelette.fr ■

> Torreseneko bidea



Les riverains de Torreseneko bidea étaient nombreux le vendredi 22 décembre à la mairie pour assister à la présentation de l'aménagement de leur quartier. Les travaux présentés par monsieur Combes, du bureau d'études Ideaia, comprennent l'enfouissement d'un réseau d'eau devant capter les eaux pluviales, la réalisation d'un trottoir et d'un mini giratoire, puis la réfection de la chaussée. Les échanges ont été cordiaux et fructueux. L'idée de la mise en place d'écluses afin de réduire

la vitesse a été évoquée : une phase test de quelques semaines devrait en montrer l'opportunité.

Une demande d'enfouissement des réseaux électrique et téléphonique a également été déposée auprès du Sdepa.

La mairie est en attente de leur réponse pour le démarrage de ce chantier qui sera réalisé en cette année 2018. ■

> Maison Héguy

La commune s'est portée acquéreur de la maison appartenant à Monsieur Héguy. Coût de l'achat, hors frais de notaire : 200 000€

La destination envisagée est un commerce qui nécessitera des travaux d'aménagements. Actuellement, le conseil municipal a entamé une réflexion sur l'opportunité du maintien d'une alimentation de proximité. ■

➤ Rénovation de la gendarmerie

Le 27 septembre 2017 a marqué la fin des travaux de rénovation des bureaux d'accueil ainsi que des appartements de la gendarmerie d'Espelette en présence de Madame Seguin, sous-préfète, des commandants de gendarmerie et de l'équipe en place.

Monsieur le maire a tenu à souligner l'importance de la présence de tels services de proximité au sein d'une commune, particulièrement appréciés par les administrés. ■



Madame Seguin, sous-préfète, présente pour l'inauguration de la gendarmerie.

Maison médicale

Résultat de nombreuses réunions entre les différents professionnels médicaux et les commissions municipales urbanisme et sociale le projet de maison médicale est arrivé à son aboutissement. Les travaux ont débuté en janvier pour une livraison prévue avant la fin de l'année. Le coût de ce nouveau service médical centralisé sera financé par les loyers des médicaux. La situation du bâtiment légèrement excentré facilitera l'accessibilité des patients aux différents cabinets médicaux (médecin, infirmière, kiné, diététicienne, ostéopathe).

Il reste de la place pour accueillir de nouveaux médicaux qui en feraient la demande. ■

➤ Réunion PADD

En début d'année 2017, la compétence planification de l'urbanisme ayant été transférée à la communauté Pays Basque, le projet de révision du PLU a pris du retard le temps que tous les services se réorganisent et reprennent en mains les dossiers. Cependant, les travaux ont redémarré et une réunion publique de présentation du PADD (projet d'aménagement et de développement durable) a pu être organisée le 5 décembre 2017. Le PADD, document validé par le conseil municipal puis adopté par le conseil communautaire au mois de juillet fixe les grands axes de développement du village, il est consultable en mairie, sur le site de la mairie ou sur le site de la communauté de communes Pays Basque. ■

//// Jendarmeria

2017ko irailaren 27an, jendarmeriako bulegoen eta apartamenduen arraberritzearen estreinaldia iragan da: SEGUIN andere suprefeta, jendarmeriako konmandante, hautetsien eta inguruko auzapezen presentzian.

Auzapez jaunak eta bere ekipak nahi izan du azpimarratu holako zerbitzuen inportantzia herriko biztanleentzat.

//// Etxetipiko bideko sarea

Ur araztegia handitu denetik etxebizitza gehiago lot daitezke herriko saneamendu sare kolektibora. Aukera horretaz baliatu den lehen auzoa Etxetipiko bidea izan da. Lanak hasi eta 6 hilabetez iraun dute iragan azarora arte. Gaurdanik, hogeita hamar bat etxebizitzak badu sare kolektibora lotzeko aukera.

//// Osasun etxea

Osasun etxearen proiektua prest da. Lanak urtarrean hasi eta urte hondarreko bukatuak izan beharko lukete. Eraikina doi bat alde batera izanez, autoz erraz hel daiteke kabineetara, (medikua, erizaina, kinea, dietalaria, osteopata). Lekua gelditzen da medikuntza alorreko beste profesional batzuek eskaera egingo balute.

➤ Réseau Etchettipiko Bidea

Suite à l'extension de la station d'épuration il est dorénavant possible de brancher plus d'habitations au réseau d'assainissement collectif du village. Le premier quartier à avoir bénéficié de cette opportunité est le quartier Etchettipiko bidea. Après avoir présenté le projet aux riverains lors d'une réunion, les travaux ont pu démarrer et se sont étalés sur une durée de six mois environ pour se terminer au mois de novembre. Dorénavant une trentaine d'habitations supplémentaires ont la possibilité de connecter leur assainissement au réseau. ■



Terminés en novembre 2017, les travaux se sont étalés sur 6 mois.

Bilan de la saison touristique 2017

Le passage, dans le cadre de la loi Notre, de la compétence « tourisme » du niveau communal au niveau intercommunal, a entraîné la fin de l'Office de Tourisme d'Espelette et la création d'un Office de Tourisme communautaire au niveau du territoire d'Errobi (gestion de l'offre touristique à l'échelle des 10 communes du pôle territorial Errobi sans Cambo-les-Bains).

Celui-ci fut créé en attendant la création de l'Office de Tourisme du Pays Basque (à l'échelle de l'Agglomération Pays Basque par la fusion des anciens Offices communautaires sans les stations classées) qui verra le jour le 1^{er} octobre 2018.

Depuis un an, l'Office de Tourisme du Pays d'Espelette et d'Arcangues assure la promotion touristique des communes de Bassussarry, Arcangues, Ustaritz, Jatxou, Halsou, Larressore, Souraide, Espelette, Itxassou et Louhossoa, ainsi que la gestion de deux bureaux, celui d'Espelette et d'Arcangues. Présidé par Panpi Dirassar, il compte sur un effectif de quatre salariées : Stéphanie, responsable de la structure, Sandrine, Laetitia au bureau d'Espelette et Hélène pour le bureau d'Arcangues, Klodina a renforcé l'équipe en juillet et août.

Les actions de 2017

Pour l'année 2017, l'Office de Tourisme d'Espelette note une baisse de sa fréquentation de 3,5 % par rapport à 2016, mais une augmentation de 9,3 % par rapport à 2015. Au total, + de 29 000 personnes ont été accueillies au bureau d'Espelette.

Les questions les plus demandées à l'accueil : les randonnées, les animations, ce qu'il y a à visiter dans le village et au Pays Basque...

- 1 | Création de nouvelles brochures : guide découverte, guide d'hébergements et restaurants, guide d'animations (mutualisé avec l'Office de Tourisme de Cambo les Bains) à l'échelle du nouveau territoire de compétence.
- 2 | Accueil hors les murs à l'espace Ateka d'Itxassou les lundis matin en juillet/août.
- 3 | Aménagement du bureau d'Arcangues sur le modèle d'Espelette (les incontournables du village et les incontournables du Pays Basque, écran tactile visite virtuelle, etc).
- 4 | Temps fort de l'été : organisation du spectacle KantUDAntza avec le groupe Korrontzi qui a dû se dérouler au marché couvert en raison des mauvaises conditions météorologiques.

Une très belle soirée offerte aux visiteurs et aux locaux avec la participation du groupe Ezpela et de Soinu Tiki. Dans la continuité, Agus Barandiaran et Izaskun ont proposé une conférence sur la trikititxa au mois de novembre.

- 5 | Installation des lunettes 3 D au bureau d'Espelette pour une visite virtuelle des incontournables du Pays Basque à partir d'Espelette.
- 6 | Co-organisation (Esku Pilota) du tournoi de pelote Xoporo en septembre au trinquet Doxpi. Victoire de Gregory Aguirre et Jon St Paul.
- 7 | Estebestak et Biper Saria ont offert de bons moments au public avec l'harmonie de Cambo-les-Bains, Jurgi Ekiza et Auguxtin Alkhat, et pour les plus jeunes Hodei le magicien (spectacle en basque). Belle victoire de Bixintxo Bilbao et d'Alexi Inchauspé au tournoi Biper Saria. Co-organisé avec l'association de pelote Esku Pilota.

Et toujours des services proposés : billetterie de spectacles, wifi, visites guidées, visite préalable pour les loueurs en meublés...

L'année débutera avec la mise en ligne du nouveau site internet de l'Office de Tourisme du Pays d'Espelette et d'Arcangues. 2018 sera incontestablement marquée par la structuration en Office de Tourisme à l'échelle Pays Basque et bien sûr, l'arrivée d'une étape du Tour de France le 28 juillet sur Espelette. ■



Installation des lunettes 3 D au bureau d'Espelette pour une visite virtuelle des incontournables du Pays Basque.

Fini les pesticides

Le zéro pesticide imposé aux collectivités depuis janvier 2017 est une contrainte pour les services techniques.

Pour y apporter des solutions, une réflexion a été menée avec l'appui d'une technicienne du syndicat bassin versant de la Nive pour y apporter des solutions. Constat de l'analyse : une superficie importante des espaces verts avec notamment beaucoup de talus et un désherbage mécanique ou manuel très chronophage. Parmi les solutions envisagées :

- > L'achat de nouveaux matériels, conditionné par l'attribution de subventions de l'Agence de l'eau.
- > L'utilisation de méthodes alternatives (plantes rampantes, paillage...).

> Une gestion différenciée, qui sera étudiée durant l'année 2018, consistant à établir un calendrier d'entretien des différentes zones d'interventions selon leur vocation.

Pour autant, tous ces efforts et initiatives vont nécessiter l'adhésion de chacun d'entre nous. Notre regard sur la notion de propreté doit évoluer.

Tous ensemble agissons par petits gestes pour préserver notre cadre de vie. ■

En bref

➤ Montagnes

- **MAET** : la commune a enfin touché les aides MAET pour la campagne 2015. Nous les reverserons intégralement aux transhumants ce début d'année.
- **Broyages** : nous avons fait réaliser à l'entreprise SUHIT des nettoyages de parcelles communales et du broyage de cailloux sur les pistes. Cet entretien est financé par les taxes de pâturage des éleveurs transhumants. ■

➤ Écobaage

La commission écobaage s'est réunie le 2 décembre dernier afin d'étudier les différentes demandes. Étaient conviés les membres de la commission écobaage, ainsi que le président de l'AICA des chasseurs et un technicien Natura 2000 d'Euskal Herriko Laborantza Ganbara. Toutes les demandes ont reçu un avis favorable. ■

➤ Lait de vache bio

Le Syndicat Mixte du bassin versant de la Nive propose son soutien technique aux éleveurs souhaitant réfléchir à la production de lait de vache en agriculture biologique par le financement de diagnostics de conversion complets et personnalisés afin d'aider chacun à mûrir son projet.

Si vous êtes intéressés, vous pouvez contacter Camille Meteyer au 06 21 83 02 38 ou au 05 59 93 66 76. ■

➤ Foires

Suite à une fréquentation en constante baisse, les foires d'Espelette n'auront plus lieu en semaine mais le dernier week-end de janvier. L'édition 2018 a remporté un franc succès. ■



➤ Vente de bois

• **Bois de chauffage** (Lapitza) : La commune souhaiterait vendre des lots de bois (5 arbres sur pied par lot) au prix de 50 € le lot. Les personnes intéressées peuvent se manifester dès à présent.

• **Bois d'acacia** : de la même manière, la commune va procéder très prochainement à la vente d'acacia sur pied. Vous pouvez vous signaler en mairie si vous êtes intéressés. ■

//// Zero pestizida

2017 urtarriletik kolektibitateei inposatzen zaien zero pestizida araua hertsapen gehigarri bat da zerbitzu teknikoentzat.

Aterabideak atxemateko, hausnarketa bat eraman dugu Errobi isurialdeko sindikateko teknikari batekin. Analisiaren emaitza: belargune zabalera handiak, bereziki malda eta ezpondekin, eta denbora anitz hartzen duen belarrak mozteko eskuzko lana.

Aterabide batzuk:

> Tresna berriak erosi, Uraren Agentziatik eskura genezakeen diru-laguntzari baldintzatua.

> Metodo alternatiboak erabili (landare herrestariak, lur-estaltzeak...).

> Kudeaketa berezitua, 2018an ikertuko dena, eremuen zaintzeko egitaraua beren erabileraren arabera eginez.

Alabaina, denek indar bat egin beharko dugu. Garbitasunaz dugun irudia aldatu behar dugu. Denek batera, bakoitzak ahal duen neurrian, gure bizi ingurunea zain dezagun.

➤ Betizu

Au printemps 2017, nous avons effectué un comptage des betizu en montagne afin de comparer les résultats avec ceux de 2016. Le Conservatoire des Races, des éleveurs, des élus et des Ezpeletar y ont participé.

	2016	2017
Taureaux	9	9
Vaches	39	39
Jeunes	16 (veaux de 2016)	15 (veaux de 2017)
Total	64	79

Des fléchages sur des individus sauvages ont permis de faire un dépistage de tuberculose sur les animaux endormis. Ceux-ci se sont tous révélés négatifs. En 2018, nous allons procéder à des tirs de prélèvement afin de réduire le nombre de mâles dont la présence en trop grand nombre peut être dangereuse. L'ensemble du programme est financé par le Conservatoire des Races. ■

➤ Sources Antxarruntxa et Larrarte

Suite à la visite de l'ARS (Agence Régionale de Santé) des travaux d'amélioration auront lieu à Larrarte : changement du portail, rehausse des regards. L'entretien des périmètres immédiats des deux sources est assuré par la Lyonnaise des Eaux depuis début 2017. ■