

Garapena, EneRgia
eta Ondoko ekimene
Aldeko elkarte



Association Valorisant
les ENergies et
les Initiatives Rurales

ETRE CONSOM'ACTEUR KONTSUM'AKTORE IZAN



GARAZI BAIGORRIN EN GARAZI BAIGORRI

«Izan zaitetzte zuehaure munduan ikusi nahi zenuketen aldaketa » Ghandi

«Soyez-vous même le changement que vous voudriez voir dans le monde» Ghandi

2013



AITZINSOLASA

Ongi etorri, zuen kontsumo egintzetan eko-herritar portaera garatzen lagunduko zaituzten “Kontsum’aktore izan Garazi Baigorri” gidaliburura.

Gidaliburu hau 4 sailetan antolatua da (Elikadura, Eraikuntza, 3B-ak eta Elkartasuna). Gai horietan enpresak alfabetikoki sailkatuak dira. Enpresa bakoitzari doakion kolorea gidaliburuaren bukaerako mapan agertuko zaizue, bilaketa enpresaren izena edo tokiaren arabera egiten ahalko duzue.

Beste puntu garrantzitsua : gidaliburu hau urtez-urte osatzera joanen den lehen argitalpen bat da.

- Garapen iraunkorraren irizpideak betetzen dituzten enpresak ezagutzen badituzue, gidaliburu hau ezagutaraz iezaiezue, urrikik zerrendatuak izan daitezten.
- Garapen iraunkorraren helburuak betetzen dituzuela iduritzen bazauzue eta agertu nahi baduzue, www.avenirgb.com guneko «kontsum’aktore gidaliburua» atalera joan (eskuineko zutabea) zuen aktibitateari doakion fitxaren osatzeko. Ondotik, osaturiko fitxa avenirgb@gmail.com helbidera igor ezazue.

Gidaliburu hau zuena da, zuen lurraldeari lotua,
beraz ezagutaraz ezazue.

PRÉFACE

Bienvenue dans le guide « Etre consomm’acteur en Garazi Baigorri » qui vous aidera à développer un comportement écocitoyen dans vos actes de consommation qui ne sont pas anodins et qui ont des conséquences sociales, économiques et environnementales.

Ce guide est organisé en 4 rubriques (Alimentation, Bâtiment, les 3R, et solidarité). Au sein de ces catégories les entreprises sont classées par ordre alphabétiques. Vous trouverez un numéro sur fond de couleur par entreprise. Celui-ci est reporté sur la carte en fin de guide. Ce système vous permet soit une entrée par nom d’entreprise soit une entrée géographique.

Autre point important : ce guide est une première édition qui sera amenée à s’étoffer au fil des années :

- Si vous connaissez des entreprises répondant aux critères du développement durable, faites leur connaître ce guide pour qu’elles y soient répertoriées gratuitement.
- Si vous pensez que vous répondez aux objectifs du développement durable et que vous souhaitez y apparaître, rendez-vous sur le site www.avenirgb.com dans la rubrique « guide consomm’acteur » (colonne de droite) où vous pourrez télécharger la fiche correspondant à votre activité. Une fois remplie, faites nous la faire parvenir par mail à avenirgb@gmail.com.

Ce guide est le vôtre, celui dédié au développement de votre territoire
alors faites le connaître autour de vous.



ÄURKIBIDĒA - SOMMAIRE

ELIKADURA - ALIMENTATION	6
Saltegiak/Amap - Magasins/Amap.....	7
Ekoizleak - Producteurs.....	8
ERÄIKUNTZA - CONSTRUCTION	13
Azterketa urratsak – Phases d’Etudes.....	13
Ofizialeak - Artisans.....	14
«3R»- ÄK : BĒRZYKLÄTU, BĒRĒRÄBILI, BĒRMOLDÄTU	16
LES «3R» : RĒCYCLĒR, RĒEMPLOYĒR, RĒPARĒR	16
ELKÄRTÄSUNÄK – SOLIDÄRITĒS :	19
MÄPÄ – CÄRTE :	21

Les informations reprises dans le guide sont issues de déclaration des exploitants ou entrepreneurs.



ELIKADURA - ALIMENTATION

Elikadurari lotu gaizpideak etengabe agertzen dira, kontsumitzen dituzuen mozkinak nundik heldu diren jakin nahi duzue ? Ekoizleak zuen beha daude, beren hezkuntza eta ekoizpen eginbideak gardentasun osoz erakuts diezazuekete. Mozkinen kalitatea bermatzen duten labela eta araudi ezberdinetan engaiatuak dira. Mozkinak etxaldean berean edo Garazi Baigorriko merkatu eta saltegietan atzeman dezazkezue. Tokiko ekoizpenek gozatzeko hameka bide emaiten dauzkizue, izan gasna, barazki, haragi, erreximenta, kontserbak edota fruitu jusak. Beraz haiengana joaiteko dudarik ez ezazuela gehiago ukan.



Les scandales alimentaires se suivent et se ressemblent, vous voulez savoir d'où viennent les produits que vous consommez ? Des producteurs vous attendent et peuvent vous montrer leurs pratiques d'élevage et de production en toute transparence. Ils sont engagés dans différents labels et chartes vous garantissant la qualité de leurs produits. Vous pouvez trouver leurs produits chez eux, sur les marchés, ou dans des magasins sur Garazi Baigorri. Les productions locales permettent de satisfaire vos papilles en allant du fromage aux légumes, de la viande aux confitures en passant par les conserves, et jus de fruits. Alors n'hésitez plus à aller à leur rencontre.

Saltegiak/Amap - Magasins/Amap

1 - Amalur

DB 933
64220 Izpura-Ispoure
06 59 49 19 35
xantalza@wanadoo.fr

Produits bio et fermiers

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi
samedi
9h30 – 12h30
15h00 – 18h00

Production locale si possible

2 - Amap de Garazi

contact@amap-garazi.com
www.amap-garazi.com

Produits bio : légumes, pain, produits laitiers (vache, chèvre), porc, agneau
Produits en agriculture raisonnée : poulets, œufs, miel
* Livraison le mercredi de 18h30 à 19h30 au marché couvert de Donibane Garazi-Saint Jean Pied de Port.
Produits payés d'avance par contrats et livrés selon la périodicité prévue dans ces mêmes contrats, hebdomadaire, bi-mensuelle ou autres.

« Les participants à l'AMAP recherchent des aliments sains, produits dans le respect de l'Homme, de la biodiversité et du rythme de la Nature. Les AMAP participent ainsi à la lutte contre les pollutions et les risques de l'agriculture industrielle et favorisent une gestion responsable et partagée des biens communs. »
(extrait du texte « La charte Amap » sur le site de l'Amap-Garazi)

3 - Belaun magasin de producteurs fermiers

ZA Erreka Gorri
64430 Aldude-Les Aldudes
05 59 37 89 40
scabelaun@orange.fr
www.belaun-aldude.com

Produits carnés (viande fraîche, salaisons, charcuteries, conserves, plats cuisinés)
Idoki
*Magasin ouvert :
Du 15.04.13 au 15.06.13 de 15h-18h du lundi-vendredi ;
Du 15.06.13 au 15.09.13 de 10h-13h et 15h-19h du lundi-samedi ;
Du 15.09.13 au 11.11.13 de 15h-18h du lundi-vendredi.

Les produits sont issus de 7 exploitations de la vallée :
-Elaborés dans notre atelier de découpe aux Aldudes,
- sans ferment ni conservateur,
- à partir de carcasses de bétail de races locales (porc basque, agneau de lait Manex tête noire, veau blond aquitaine),
- Bétail élevé dans la vallée des Aldudes, selon un cahier des charges précis.
L'objectif des producteurs de Belaun est de valoriser les ressources de la vallée des Aldudes afin de développer le tissu économique et social de ce territoire tout en préservant la qualité de leur environnement (montagnes, forêts, cours d'eau)

4 – Paris

33 Av Renaud
64220 Donibane Garazi-St Jean Pied de Port
05 59 37 01 47
paris.alimentation@wanadoo.fr

Alimentation générale

Ouvert tous les jours de 7h00 à 12h30 et de 15h00 à 20h00
Fermé le mardi et le samedi après-midi et le dimanche toute la journée

Vente de produits locaux en partie

Paiement en Eusko accepté

Ekoizleak - Producteurs

– Ouret Jeanine

Ibarneborda
64220 Zaro-Caro
05 59 37 26 85
06 89 23 67 60

Fromage de brebis

Idoki
*Vente directe

Bergère sans terre 6 mois d'hiver en plaine et 6 mois d'été à Iraty

- De Portuondo Aitor

Leizarxola – Quartier Chuhito
64220 Anhauxe-Anhaux
06 76 59 85 83
aitor.portuondo@sfr.fr
www.idoki.org/portuondo-aitor

Plantes aromatiques et médicinales

Idoki
Agriculture biologique
*Vente à la ferme tous les jours à partir de 17h l'été et de 18h l'hiver ou sur RDV
*Marché mensuel à Baigorri-St Etienne de Baigorri les 1^{er} samedi du mois
*Magasins : Paris, Amalur
* Vente par correspondance

L'exploitation est constituée d'un jardin de 7000m² avec un séchoir. Je pratique une agriculture naturelle en cultivant la biodiversité et respectant les équilibres. Je favorise le contact direct avec les consommateurs.

- Domaine Ilarria

Espil Peio
64220 Irulegi-Irouleguy
05 59 37 23 38
illarria@wanadoo.fr

Vins AOC Irulegi-Irouleguy blancs, rosés et rouges

Agriculture biologique
*Vente à la ferme l'été de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 sauf le dimanche.
Reste de l'année sur rendez-vous

Au centre du village, l'exploitation compte 10ha de vigne sur coteaux calcaires. Elle est engagée en bio depuis une vingtaine d'années. Le travail au chai se fait de la manière la plus naturelle possible en utilisant le moins possible les produits œnologiques comme le soufre.

- EARL Harizta

Eñaut Haritxelar
Ponttoenia
64220 Baigorri-St Etienne de Baigorri
05 59 37 42 40
arnaud.haritechelhar@orange.fr
idokinet.org

Agneau de lait Fromage de brebis

AOP Ossau Iraty
Idoki
*Vente à la ferme
*Sur le marché de Garazi le lundi matin
*Vente par correspondance

Exploitation traditionnelle avec 200 brebis Manech tête noire qui transhument et 18 porcs basques. Agriculture paysanne, sincère et citoyenne en démarche de qualité
Paiement en Eusko accepté

- EARL Irigoïn

Michel Oçafrain
Irigoïn
64430 Banka-Banca
05 59 37 43 51
michel.oacafrain@voila.fr

Charcuterie et viande porc fraîche

Porc Basque Kintoa
Idoki
*Marché de Baigorri tous les 1^{er} samedi du mois
* Magasin Belaun

Exploitation de 20ha en montagne avec ovins lait, vaches blonde d'Aquitaine et porc basque élevés en liberté.

5 - EARL Jara Xolan
Marie-Pierre et Jean-Michel
Erramoun
Jauberria
64220 Azkarate-Ascarat
05 59 49 10 23
06 76 67 23 75
jean-michel.erramoun
@orange.fr

Veau et bœuf en caissette, axoa de veau
Porc basque Kintoa en caissette et conserve de charcuterie
Idoki
*Livraison à domicile pour les caissettes
*Vente à la ferme des conserves tous les jours et le dimanche matin.

L'exploitation de 40ha permet d'élever 50 blondes d'Aquitaine et 70 porcs basques
Alimentation du bétail sans OGM, mélange de matières premières.
Pas d'herbicides, culture raisonnée de maïs, compostage du fumier, pas de lisier.
Vente directe de nos produits transformés dans le laboratoire de la CUMA Xuhito par nous-même garantissant la traçabilité de nos produits.

1 - EARL Oheta
Sylvie et Jean-Michel Brust
Oheta
64220 Baigorri-St Etienne de Baigorri
05 59 37 74 58

Formage de vache et Axoa Idoki
*Vente à la ferme
*Vente au marché de Baigorri les 1ers samedi du mois

Exploitation de montagne avec 30 vaches laitières de race Montbéliardes. Elles sont nourries à l'herbe.
L'exploitation à un projet de séchage en grange avec de la luzerne.

1 - Echecolanea Gabriel et Monique
Uhaldea
64430 Banka-Banca
05 59 37 49 69
Gabriel.echecolanea@wanadoo.fr

Porc Kintoa
Fromage de brebis
AOP Ossau Iraty
Idoki
Agriculture biologique
*Vente à la ferme

Ferme de montagne de 25ha engagée en agriculture biologique en 2010

1 - GAEC Bentta
Peio et Sandrine Bereterbide
64220 Uharte Garazi - Uhart Cize
06 85 19 69 57

Fromage de brebis
AOP Ossau Iraty
Idoki
*Vente à la ferme tous les jours de 8h00 à 20h00 sauf le dimanche

Petite exploitation de montagne avec brebis Manech tête noire et quelques blondes d'Aquitaine qui sont des races locales. Nous essayons de faire des produits de qualité tout en respectant au maximum l'environnement.

11 - GAEC Biok
Berhocoirigoin Iñaki et Mikele Uhartia
64220 Gamarte-Gamarte
05 59 49 19 73
06 80 68 81 03
uhartia@yahoo.fr
<http://www.uhartia.com/>

Tomme affinée, fromage frais et yaourts
Axoa
Kiwaï et confiture de kiwaï
Agriculture biologique, Biocoherence,
Idoki
*Vente directe à la ferme le samedi matin
*Magasin : Kaiku Borda
*AMAP de Garazi

Paiement en Eusko accepté

Producteurs laitiers depuis 1974 Michel et Mikele conduisent un troupeau de 25 holstein. Elles pâturent 10 mois de l'année. En 1990, ils mettent en place une plantation de Kiwaï, petit fruits rouges de la famille du kiwi. Iñaki leur fils et Maïtena sa compagne les ont rejoints sur l'exploitation en 2009 en transformant les produits laitiers vendus en direct. Nos pratiques permettent de faire vivre 4 personnes sur une exploitation de taille moyenne.

11 - GAEC Elorri Xuri
Yannick et Dominique Amestoy,
Laurent Irigaray, Jean-Baptiste
Vallée
Sohatia
64780 Arrosa-St Martin
d'Arrossa
05 59 37 74 79
06 84 32 81 92
elorri.xuri@yahoo.fr
www.idoki.org/elorri-xuri

Viande de veau et de bœuf en colis
Agneau de lait de décembre à mai
APFPB : Association des
producteurs fermiers du Pays-
Basque
Idoki
*Tournée de livraison sur le Pays-
Basque
*Vente à la ferme

Nous travaillons sur deux sites à
Ortzaize-Ossès avec des blondes
d'Aquitaine et à Arrosa-St Martin
d'Arrossa avec des brebis laitières.
Nos animaux sont nourris avec de
l'herbe, du foin, du maïs et de
l'orge. Nous vendons la viande que
nous produisons directement au
consommateur depuis 1978.
Ensemble, nous voulons témoigner
d'une agriculture vivante et
solidaire au Pays Basque.

12 - GAEC Kristobal
Jean-Michel et Sébastien
Egozcue
Markitx-enea
64220 Arnegi-Arnéguy
05 59 37 21 75
jm.egozcue@orange.fr
www.fromage-ossau-iraty.fr

**Fromage fermier pur brebis au lait
cru**
AOP Ossau Iraty
Idoki
*Vente à la ferme tous les jours de
8h00 à 18h00

Exploitation de montagne de 23ha
de prairies avec 300 brebis et 14
vaches blondes d'Aquitaine

13 - Harlouchet Jon
64220 Duzunaritze-Bussunaritz
06 35 28 17 53
jaite@wanadoo.fr

Produits laitiers et farine de maïs
Yaourts, lait, fromage blanc
Farine et Polenta
Agriculture biologique
* Produits vendus chez Paris, à
intermarché, carrefour

Exploitation de 30 vaches laitières
en zone de montagne. Mise en
place d'un séchoir à foin solaire afin
d'utiliser au maximum l'herbe de
l'exploitation dans l'alimentation du
troupeau.
Culture de maïs population
(production de semence de variétés
anciennes) afin de participer au
maintien de la biodiversité.

14 - Indart Angèle
Elixaia
64220 Lekunberri-Lecumberry
05 59 37 15 47
indartangele@orange.fr

Fromage de brebis
Idoki
*Vente à la ferme
*Vente sur les foires

Brebis laitières avec transformation
fromagère
Bovins viande
Porcs commercialisés sur pied
Recherche de l'autonomie
fourragère

15 - Jaud Sébastien
Xumilenia
64220 Ahatsa-Ahaxe
06 24 45 28 37
jaud.sebastien@orange.fr

**Légumes et produits transformés à
la ferme**
Agriculture biologique
Biocoherence
*Vente sur le marché de Garazi le
lundi matin

Amatsako Baratzeak est une petite
exploitation maraîchère extensive
de 0.97ha (installation en 2012).
Nous produisons dans le strict
respect de l'agriculture biologique
et allons plus loin en adhérent à
Biocoherence. Nous cherchons
l'autonomie en produisant tous nos
plants, fabriquons nos extraits de
plantes pour produire de bons
produits.

15 - Kratochvil Claude
Jaiko Borda
64220 Aintzile-Aincille
05 59 37 28 50
claude.kratochvil@nordnet.fr

Fromage de chèvres (tommies et lactiques)
Chevreaux
Idoki
*Amap de Garazi
*Marché de Garazi le lundi matin
*Magasins : Amalur et Paris

J'élève 60 chèvres de races Pyrénéennes sur 13ha et commercialise mes produits au plus près de ma ferme.

Paiement en Eusko accepté

16 - Maita Jean-Bernard
Minazakarria
64220 Aintzile-Aincille
06 30 58 94 68

Fromage de Brebis d'Estive
Agriculture biologique sur les parcelles
2ème prix au concours des fromages d'estive à Lurrama en 2012
*Vente à l'estive au bas de la tour Urkulu
*Vente à la ferme sur RDV

Troupeau de manech tête noire pratiquant la transhumance 5 mois de l'année.
Traite décalée pour avoir du lait l'été. Il est transformé en montagne dans le kayolar aménagé.
Les fromages sont ensuite affinés sur place.

17 - Perrier Stéphane
Jardin du moulin de Donazaharre-St Jean Le Vieux
64220 Donazaharre-St Jean Le Vieux
06 29 07 90 38
jardindumoulin@sfr.fr

Légumes
Agriculture biologique
Vente de paniers de légumes
*Vente au jardin du moulin le mercredi et le samedi de 10h00 à 12h00
*Marché de Garazi le lundi matin

Exploitation de 1ha avec 1000m² de serre froide au quartier de la Madeleine à Donazaharre en bord de Lauribar. Je me suis installé il y a 4 ans et la certification agriculture biologique garanti un mode de production respectueux de l'environnement. Je vends mes légumes en direct aux consommateurs au détail ou en paniers

Paiement en Eusko accepté

18 - Riouspeyrous Thérèse et Michel
Arretxea
64220 Irulegi-Irouleguy
05 59 37 33 67
arretxea@free.fr

Vins AOC Irulegi-Irouleguy blancs, rosés et rouges
Agriculture biologique
*Vente à la propriété sur RDV de préférence de 10h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h00

Petite exploitation de montagne avec 8ha de vigne planté en 1989 certifiées bio pour respecter la nature, le produit, les consommateurs et nous-mêmes. Travail en biodynamie.
2 co exploitants et 2 salariés travaillent sur l'exploitation. La clientèle est reçue dans notre maison et peut ainsi découvrir l'architecture basse- navarraise.

19 - Sabarots Eztitxu
Alasta
64430 Aldude-Les Aldudes
05 59 37 56 02
eztitxu.sabarots@wanadoo.fr
www.idoki.org/sabarots-

Confitures, gelées, compotes, coulis, sirops, jus, pâtes de fruits
Idoki
*Vente à la ferme sur rendez-vous
*Marché de Baigorri le 1^{er} samedi du mois

Je me suis installée sur la petite ferme de mes grands-parents en 2005. J'ai mis en place une production de fruits et petits fruits que je conduis sans traitement chimique. En transformation je

eztitxu

*Magasins Belaun et Kaiku Borda

n'utilise que des fruits récoltés à maturité et du sucre de canne biologique.
J'ai des pommiers de variétés locales, des cognassiers, pruniers, pêcheurs, poiriers, figuiers... pour proposer une gamme diversifiée de produits.

 - **Sainte-Marie Panpi**
Munhoa
64220 Landibarre-Lantabat
06 08 04 74 16
dorothee.apezetxa@orange.fr

Poulets, porc basque « kintoa » et jus de pomme
*Amap de Garazi

Exploitation de 13ha avec un verger de 0.30ha. Je produis sans OGM, sans engrais sur les prairies (fumier/lisier). Démarche AOP sur porc basque. Pas d'antibiotique sur les poulets

 - **Urrizaga Antton**
Pelloenea
64220 Arnegi-Arneguy
06 07 27 41 60
antton.urrizaga@gmail.com

Fromage de brebis
AOP Ossau Iraty
Idoki
Agriculture biologique
*Vente à la ferme du lundi au vendredi de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 17h00
*Vente au magasin Kaiku Borda à Ossès

Ferme de montagne engagée en agriculture biologique. Troupeau soigné en majorité en aromathérapie et homéopathie, au maximum nourrit avec les produits de la ferme. C'est une activité qui se fond dans le paysage et respecte l'environnement.

 - **Zamponi Dominique**
Laustania
64220 Izpura-Ispoure
05 59 37 15 13
mariejeanne.zamponi@wanadoo.fr

Légumes, jus de pomme
Agriculture biologique
*Amap de Garazi
*Magasin Amalur

L'exploitation est constituée d'un verger de pommier, de maraîchage sous serre et de plein-champs et de prairies. Le tout est mené en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique.

ERAIKUNTZA - CONSTRUCTION

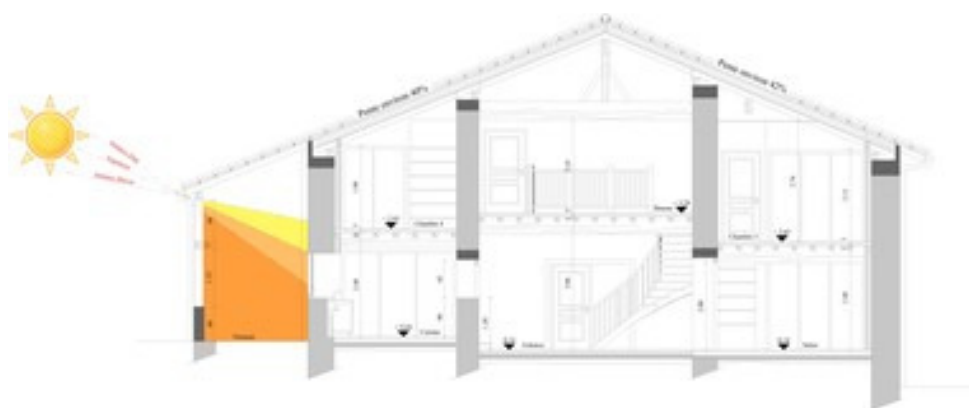
Gidaliburu honetan aurkitzen diren enpresek beren hondakinak berziklatzen dituzte eta ur, hondakin edo energiaren kudeaketarako adituak dira. Honez gain, tokiko langileak enplegatzen dituzte nagusiki.

Ura eta energiaren zaintzeko, tokiko eraikuntza-materiala ekologikoen erabilera sustatzen dute.

Les entreprises présentes dans le guide tendent à utiliser des matériaux locaux, recyclent leurs déchets sur les chantiers, ont une qualification quant à la gestion de l'eau, de leurs déchets ou de l'énergie. Ils emploient principalement des salariés de la Communauté de Communes.

Ils promeuvent auprès de leurs clients l'utilisation de matériaux locaux bio-sourcés et des techniques permettant de préserver l'eau et l'énergie.

Azterketa urratsak - Phases d'Etudes



1 - AKO Energie environnement

Joraldea

64220 Irulegi-Irouleguy

06 19 31 33 00

contact@ako-conseil.com

Conseil, étude thermique

Etude RT 2012, diagnostic et plan de rénovation, optimisation thermique, énergie pour le bâtiment

2 - Euskadi-Eko

Avenue Renaud

64220 Donibane Garazi-St Jean Pied

de Port

06 03 53 47 04

euskadieko@yahoo.fr

www.euskadi-eko.fr

Maître d'œuvre en bâtiments

Accompagnement sur les projets mobiliers de la conception à la remise des clefs
Conseils sur la construction bioclimatique et écologique dès la conception du bâtiment. Conseils sur les matériaux utilisés.

Ofizialeak - Artisans



1 - Kidea

Village des Artisans
Ofizialeen herrixka
64780 Ortzaize-Ossès
05 59 49 13 09
05 59 65 68 09 (Donapaleu-St Palais)
kidea@orange.fr
www.kidea-cheminee.fr

**Poêle à bois, à granulés, de masse
Cheminées, cuisinières,
foyers/inserts**

A Ortzaize du lundi au vendredi 9h –
12h et après-midi sur rendez-vous.

Kidea vous accompagne dans tous
vos projets de chauffage au bois

2 - SARL Argi Egin

ZA Makozain
Quartier Eyheralde
64430 Baigorri – St Etienne de
Baigorri
05 59 37 47 25
argi-egin@wanadoo.fr
www.argi-egin.fr

Isolation en **ouate de cellulose** de St
Geours de Marenne.
Pose de **liège** de Castets des Landes
Pose de **panneaux photovoltaïque**

Déchets triés et déposés en
déchetterie
Conseil aux clients sur l'isolation

3 - SARL Plombiak

Rte de Donazarre-St Jean Le Vieux
64220 Duzunaritze-Bussunaritz
06 18 04 79 26
etxekon@9business.fr

**Pose et installation de pompe à
chaleur, solaire thermique, ballon
sanitaire thermodynamique,
chauffage bois, chauffage granulés...**

**Recyclage en place dans l'entreprise
sur tous les déchets de chantier.
Entreprise en cours d'agrément PRO
Energétique et RGE**

4 - Zurlan

Quartier Eyheralde auzoa
64430 Baigorri-St Etienne de
Baigorri
05 59 37 46 75
06 80 10 16 17
zurlan@orange.fr

Maison ossature bois, charpente,
couverture, menuiserie, escalier,
zinguerie
**Isolation fibre de bois, laine de bois
Ouate de cellulose, liège**

Déchets en déchetterie

Hornikuntza - Fournitures

5 – **Entreprise Oronos**
Bourg
64430 Baigorri-St Etienne de
Baigorri
05 59 37 40 34
societe-oronos@wanadoo.fr
www.oronos.fr

Granulés de bois
Bûches de bois densifiées
Enlèvement sur place ou Livraison à
domicile

**Les produits vendus sont originaires
de Navarre ou d’Auvergne**
Récupération d’eau de pluie pour le
lavage des véhicules de la société
Tri des cartons et plastiques
apportés à la déchetterie

«3B»-AK : BERZIKLATU, BERERABILI, BERMOLDATU

LES «3R» : RÉCYCLER, RÉEMPLOYER, RÉPARER

Bota ? Menturaz objektu hau antola dezakezue, berriz erabili, eman edo berziklatu. “3B” pentsatzea inguramenaren zaintzea da, tokiko ekonomia bultzatuz.

Ondoko orrialdeetan zuen objektuak berriz erabiltzea proposatzen dauzueten enpresak aurkituko dituzue.



Jeter ? Attendez, peut-être pouvez-vous réparer cet objet, le réutiliser, le donner ou le mettre au recyclage. Penser « 3R » c'est protéger l'environnement tout en maintenant une économie locale

Vous trouverez dans les pages suivantes les entreprises vous proposant de donner une seconde vie à vos objets en perdition, n'hésitez plus, allez rencontrer ces artisans aux doigts de fée.

1 – Antiquités de Navarre
RD 933
64220 Izpura-Ispoure
06 80 73 84 83
antiq.navarre@wanadoo.fr

Ouvert de 11h30 à 18h30
Fermé le mardi et le dimanche

Restauration de meubles, peintures, sièges
Vente de meubles anciens

2 - Au fil de Laure
6 rue de l'église
64220 Donibane Garazi-St Jean Pied de Port
05 59 37 36 28

Ouvert du lundi au samedi sauf le mercredi et le dimanche en journée continue de 9h00 à 18h30

Couturière
Réparation et fabrication de vêtements

3 - Bijouterie Pagola
19 rue 'Espagne
64220 Donibane Garazi-St Jean Pied de Port
Tél : 09 65 34 37 50
Fax : 05 59 37 28 66
bij.pagola@hotmail.fr

De septembre à mai : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00
D'octobre à avril : ouverture tous les jours sauf le dimanche de 9h30 à 12h00 et de 14h15 à 19h00

Bijoutier, horloger réparateur
Réparation horloge faite en magasin.
Réparation joaillerie envoyée chez Madilar à Bayonne
Recyclage des piles

<p>4 - Chaussures Capean 8 ue d'Espagne 64220 Donibane Garazi-St Jean Pied de Port 05 59 37 19 84 Eurl-capean@orange.fr</p>	<p>D'avril à septembre ouvert tous les jours de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00 D'octobre à mars ouvert de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 19h00 sauf le dimanche</p>	<p>Dépôt de cordonnerie pour la cordonnerie Franck LEON à Bayonne</p>
<p>5 - Couture Déco RD 933 64220 Izpura-Ispoure 05 59 49 12 01</p>	<p>Tous les jours sauf mercredi et dimanche de 9h45 à 12h00 et de 15h00 à 19h45</p>	<p>Couturière Retouche, ourlets, confection tissus d'ameublement</p>
<p>6 - Cycles de Navarre Rte de Bayonne 64220 Uharte Garazi-Uhart Cize 05 47 86 90 13 cyclesdenavarre-jpmaitia@live.fr</p>	<p>Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00</p>	<p>Réparation cycles, motocycles, quad et vente d'occasion</p>
<p>7 - Déchèterie de Bustintze-Bustince D933 64220 Bustintze-Bustince 05 59 37 30 56</p>	<p>Horaires d'ouverture Mardi de 14h00 à 17h30 Mercredi de 14h00 à 17h30 Vendredi - professionnels - 14h00 à 16h00 Samedi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00</p>	<p>Recyclage</p>
<p>8 - Déchèterie de Baigorri Route de Arrosa-St Martin d'Arrossa 64220 Baigorri</p>	<p>Horaires d'ouverture Mardi de 10h00 à 12h00 Mercredi de 10h00 à 12h00 Jeudi de 14h00 à 17h30 Samedi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00</p>	<p>Recyclage</p>
<p>9 - Electricité Ximun Vergara 1 place St Laurent 64220 Donibane Garazi-St Jean Pied de Port 06 81 55 34 80</p>	<p>Dépannage 24h/24h</p>	<p>Recyclage des déchets en déchèterie, tri des déchets.</p>
<p>10 - Electromenager Sapparart Michel 6 route de Lasse 64220 Uharte Garazi-Uhart Cize Tél - fax : 05 59 37 00 46</p>	<p>Vente et réparation appareils électroménagers Vente et installation poêles à bois</p>	<p>Recyclage des vieux appareils auprès d'Ecosystème</p>

11 - Etxerekup

Rte de Bayonne
64220 Azkarate-Ascarat
065 59 37 02 66
etxerekup@sfr.fr

Ouvert de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 19h00 sauf le mercredi et le jeudi matin

Achat de meuble au particulier pour revente avec éventuellement rénovation.

12 - Gitem Moledous

6 rue Zuharpeta
64220 Donibane Garazi-St Jean Pied de Port
06 59 37 03 90

Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00
Et le samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Réparation d'électroménager

13 - Loisirs verts de Navarre

Route de Bayonne
64220 Uharte Garazi-Uhart Cize
06 86 75 54 14

Ouvert t du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h30

Vente et réparation motoculture de loisirs
Déchets en déchetterie

ELKARTASUNAK - SOLIDARITĒS :

Garapen iraukorren oinarria den elkartasuna gizarte orekatu bati ezinbestekoa zaio.

Nekeziak nornahi hunki baitezake, laguntza eskaintzen duten egiturak emaitzen bitartez lagun ezazkizue (puska, elikadura, diru...) edo laguntzaile bilakatuz.



Ce pilier du développement durable est indispensable à une société équilibrée. Les services d'aide aux personnes en difficulté permettent d'aider celles-ci pendant des périodes difficiles de la vie.

Personne n'est à l'abri de difficultés, alors soutenez ces dernières, par vos dons (objets, aliments, argent...) ou en y devenant bénévole.

1 - CLEFE : Club local d'épargne pour les femmes qui entreprennent

Gérante : Marie Michèle ESPONDE
Co-gérante : Pascale URRUTY
ETCHEGOIN
Maison Idiartia
64220 Dussunarite -Bussunarits
05 59 37 23 25
idiartia@gmail.com

Prêts à l'intention des femmes qui ont un projet de création d'entreprise.

Il s'agit d'un Club d'épargne : un groupe de personnes verse régulièrement des sommes sur un compte et examine les projets de création d'entreprise. La somme prêtée, relativement modeste, peut-être un apport personnel pour obtenir un prêt bancaire.

Le but global est de stimuler l'économie locale et d'aider les femmes pour qui il est plus difficile de créer une entreprise que pour les hommes.

Il est possible de créer un nouveau CLEFE si un groupe d'épargnants motivés (des 2 sexes!) se constitue. Les prêts pour la création d'une entreprise s'adressent exclusivement aux femmes.

Les services sont gratuits. Cependant, le prêt se fait avec un intérêt, d'un faible montant.

2 - Les restos du coeur

Rue de Laurhibar
64220 Donibane Garazi-St Jean Pied de Port
06 02 36 25 52

Distribution de denrées alimentaires aux personnes ayant des difficultés (modulés selon les revenus)

Plus de 40 bénévoles
Récupération meubles, habits

3 - - Optique Garazi

1, avenue Renaud
64220 Donibane Garazi-Saint Jean
Pied de Port
05 59 37 08 46
Optique.garazi@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h00 à
12h00 et de 14h00 à 19h00

Récupération de lunettes remises à
l'association Medico Lions Club qui
après remise en état les donne aux
personnes en ayant besoin

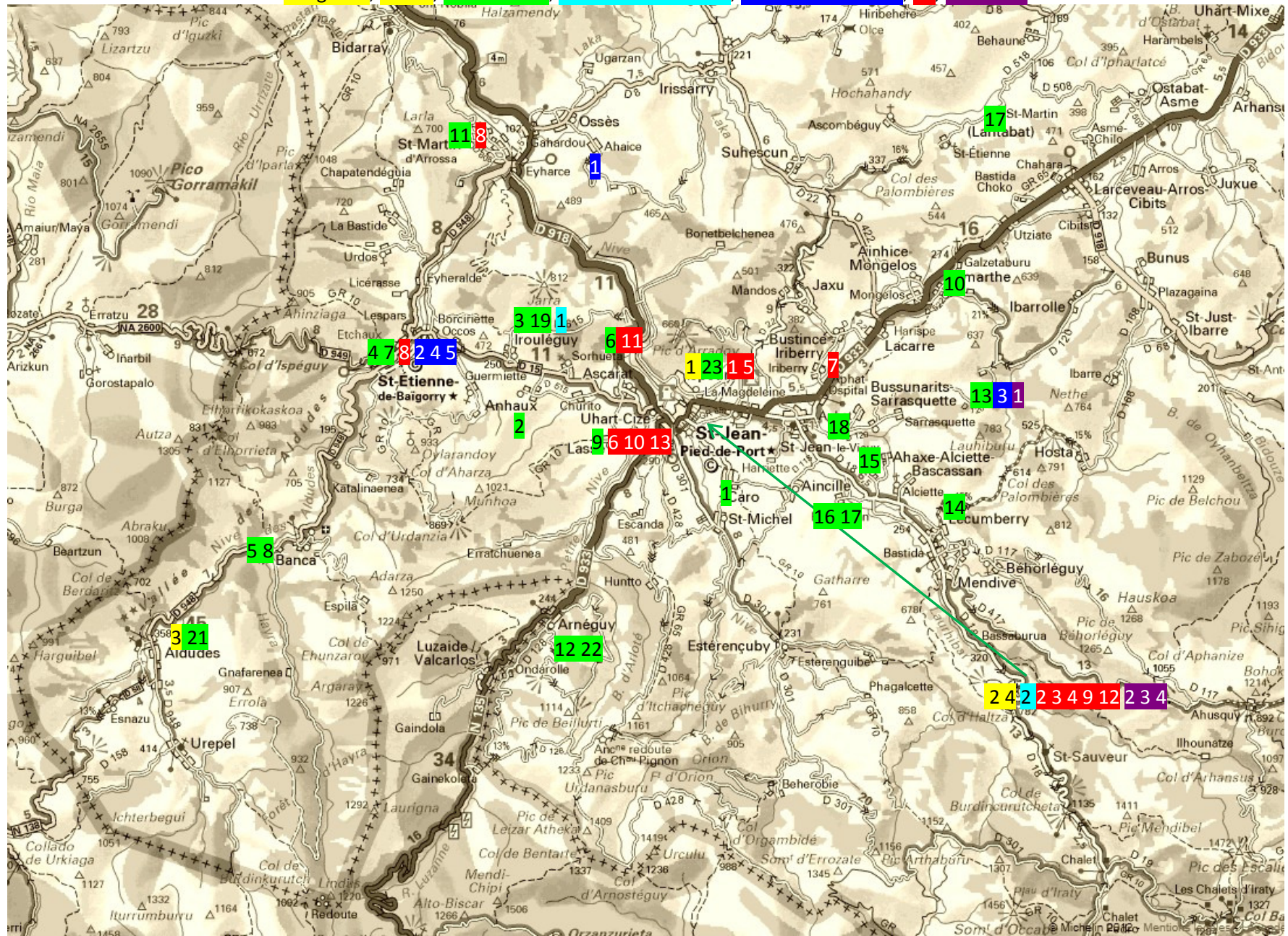
4 - Secours catholique

13 avenue Renaud
64220 Donibane Garazi-St Jean Pied
de Port
05 59 37 92 82

Vente à prix symboliques de
vêtements donnés

30 bénévoles
Vêtements non vendus envoyés au
relais 64 à Pau pour Emmaüs ou
pour la filière recyclage en isolation
de maison

MAPA - CARTE : Saltegiak, AMAP, Ekoizleak, Eraikuntza azterketa, Etxegintza ofizialeak, 3B, Elkartasuna
 Magasins, AMAP, Producteurs, Etude constructions, Artisans bâtiments, 3R, Solidarité



ZERTARAKO GIDALIBURU HAU ?

GEROA, Garapena Energia eta Ondoko ekimenen aldeko elkarteak, garapen iraunkorra sustatzen du. Gidaliburu honen bitartez, Garazi Baigorriko biztanleen egin molde arduratsuak errextu nahi ditu.

Eko-herritar jarrera arduratsuan dabilzan Garazi Baigorriko saltegi, aktibitate, elkarte edo beste, elikadura, etxebizitza (eraikuntza, berrikuntza), 3Bak (bererabilpena, berziklapena, bermoldaketa), edo sozial mailan ari direnak biltzen dira hemen.

Elkartasunezko jarrera eko-arduratsu bat ukanez tokiko bizia sustatzen da, gure bazterrak zaintzen biologiko edo bidezko laborantza sustengatuz gure ekoizleeri beren ofiziotik bizitzeko aukera emanez. Objektueri bigarren bizi bat emaiten zaie ere, moldatuz edo berziklatuz.

Gidaliburu hau Frantseseniako STAE terminaleko ikasleen partaidetzarekin sortu da, zerrendatuak diren enpresak hautatzeko garapen iraunkorrari buruzko lana eraman dute.

POURQUOI CE GUIDE ?

AVENIR (Association Valorisant les Energies et Initiatives Rurales) promeut le développement durable. A travers ce guide, elle souhaite faciliter les comportements responsables des citoyens de Garazi Baigorri.

Il a pour objectif de dresser une liste de tous les commerces, activités, associations ou autres agissant dans une démarche éco citoyenne et responsable sur les cantons de Garazi et Baigorri dans les catégories de l'alimentation, du bâtiment (construction, rénovation), des 3R (réparation, réemploi, recyclage) ou agissant dans le social.

Adopter un comportement solidaire et écoresponsable c'est stimuler la vie locale, maintenir nos paysages en soutenant une agriculture locale, biologique ou équitable permettant à nos producteurs de vivre de leur métier. C'est également donner une seconde vie aux objets en les réparant ou en les recyclant.

Ce guide a été réalisé en partenariat avec dix élèves de terminale STAE de Frantzesenia qui ont mené une réflexion sur le développement durable afin de pouvoir sélectionner les entreprises apparaissant dans ce guide et répondant aux critères du développement durable.



En collaboration avec : -ren lankidetzarekin

