

**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 230m et la plus haute à 1278m, au pic de **LAURINA**.

Son église fut construite en 1774. Les caractéristiques atypiques de son fronton traversé par une route, en font un signe distinctif du village.

L'**ACTIVITÉ MINIÈRE ET MÉTALLURGIQUE** a été fondamentale dans l'histoire du village. Vous trouverez le centre **OLHABERRI** dédié à ce patrimoine, ainsi qu'un **SENTIER** balisé pour en voir les vestiges (haut fourneau...).

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

Autre site remarquable, la **FORÊT D'HAIRO**, l'une des plus grandes hêtraies d'Europe.

**BANKA**, Aldudeko ibarrek sartzean da ta 350 bat bitzanle ditu. Mendiko herri patartsua da. Goratasun apalena 230 metrotan da, eta handiena 1278 metrotan, Laurină kaskoan.

Eliza 1774an eraikia izan da. Pilota plazaren ezo hiko ezaugarría eta herriaren berezitasunetarik bat da herriko bideak plaza zeharkaten duela.

MEATEGI ETA BURDIN LANGINTZA izan dira herriaren historiaren oinarri. Horri buruz, aurkituko duzue OLHABERRI zentroa, bai eta meategien errestoa proposatua zauzen BIDEKAREN esker. Ez huts egin **TRUITE DE BANKA**, zuzeneko salmenta proposatzen duen amurraindegia herrikiteratzean.

Bankatik ere aurki dezakezue Europako pagadoi haundienetarik bat den HAIRAKO OIHANA.



#### 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 **VIANNE FRAICHE DE KINTOA** et le **JAMBON DE KINTOA**.

Pour l'obtention de celle-ci, les éleveurs suivent un cahier des charges strict, qui lie de manière indissociable le produit à son terroir.

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

*Buru eta ipurdi beltzak, beharri zabalak dilindan, Kintoa LEKUKO XERRIA da, bere lurraldeari egokitua, aro eta janari mailan aldaketa haundiak sopperatzan ahal dituenak. 1980 urteetan desagertzer da, bainan beharrik ibarreko hazle multxo batek salbatzen du, eta bera sorteremuan berriz plantatzan, paregabeko ekoizpen batetarat helduz. Hazle horier esker, AOC sormarka 2016an eta AOP-a berriaz 2017an eskuratu dituze KINTOA ARAGIA eta KINTOA XINGARrendako. Hortarako ekoizpena bere lurraldeari lotzen duen kargu kaiera zorrotza segitzuen dute hazleak. 2021ean, Kintoa filak 73 hazle, horietan 29 etxe ekoizle, hitzegi 1, 5 transformaziale, eta 2 xingar idortegi kondatzen ditu. Xehetasun gehiño herrien : [www.kintoa.fr](http://www.kintoa.fr)*

#### ARDI BURU BELTZA BREBIS MANEX TÊTE NOIRE

Tête et pattes noires, cornes majestueuses, c'est l'une des trois races locales du Pays Basque. Il s'agit d'une **RACE LAITIÈRE 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 nasalaik, tokiko hiru ardi arrazetarik bat da. MENDIKO ARRAZA ESNEDUNA da, hazkuntza sistema aniztuetaen hazi. Sistema horiek TRANTSUMANTZIAN oinarritzen dira, kasik 6 hilabetez urtean. Beren esnea nausiki erabilia da OSSAU-IRATY AOP GASNAren egiteko.*

Hazlez osatu Buru Beltza elkarlaek lan egiten du arrazaren eta trantsumantzia sistemaren promozio kolektiboaren alde.

#### FROMAGE -AOP OSSAU IRATY- GASNA

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

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

Euskal Herriko eta Biarnoko ohiko gasna da. AOC Gasna ezagutua da 1980ean eta AOP Gasna 1996etik goiti. Karbu kaierrak lekuko arrazak bai eta belarrez osatu janaria galdegitzen ditu. ETXE EKOIZLEEK esne osarekilako gasna proposatzen dute. Beren ezagutza egin dezakeuze OSSAU-IRATY AOP GASNA BIDEAN zehar. GASNATEGIEK aldiri, AOP zona ko etxaldeetan bildu esnarekilako gasna dute eginen. Xehetasunak: [www.ossau-iraty.fr](http://www.ossau-iraty.fr)

#### VACHE -PIRENAIKA- BEHIA

Reconnaissable par ses belles cornes en lyre, la Pirenaïka est originaire du côté Sud du Pays Basque. En danger d'extinction dans les années 1970, elle a pu être sauvagardée, grâce à l'engagement des éleveurs. Sa **RUSTICITÉ**, ses **QUALITÉS MATERNELLES ET LAITIÈRES**, son aptitude à passer l'hiver 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](http://www.iparraldeko-pirenaika.jimdo.com)

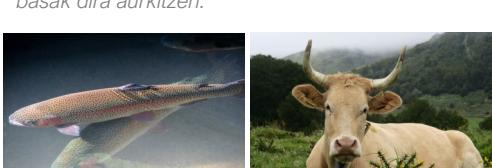
*Pirenaïka behia, lira txikurra adarra ederreri esker ezagut daitekeena, Hego Euskal Herriko heldu da. 1970 urteen desagertzer den behi hau, hazleek dute salbatu. AMA JÍTEA du, ESNEDUNA, larretako ARRAZA da, euskal mendiko etxaldeko laborantza sistemetan egokia. Hazleak Iparraldeko Behi Pirenaikaren Elkartearen bildu dira, arrazaren begiratzeko eta garatzeko eta kaltatzeko ekoizpenen propositzakoa (ahatze, behi). Xehetasunak: [www.iparraldeko-pirenaika.jimdo.com](http://www.iparraldeko-pirenaika.jimdo.com)*

#### UR ERREKA ETA AMUARRAINAK

Les débits importants de la Nive des Aldudes et de ses affluents, et la qualité de ses eaux, permettent l'activité de plusieurs **PISCICULTURES** dans la vallée, exploitant la **TRUITE « ARC-EN-CIEL »**.

C'est sa cousine sauvage, la **FARIO**, que l'on rencontre dans nos rivières.

*Aldudeko Errobi eta hunen ibaiadarren emari esker, bai eta hauen uren kalitateari esker ere, ARRaintegi frango bada haranearan, « ORTZADAR » motako AMUARRAINAK hazten dituztenak. Ur erreketan, berriz, « Fario » amuarrain basak dira aurkitzen.*



#### À PIED, VTT, CHEVAL OINEZ, BTT, BEHORREZ

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

AIBA elkartean barne diren ibarrenak gogoatzen et lan egiten duten herritarrek dauzute plano hau eskaintzen. Xehetasun gehiño: [vallee-aldudes.com](http://vallee-aldudes.com)

#### Les bonnes adresses / Helbide onak

Site internet consultable/ Webgunea ba Visite libre/ Bisitatzeko gisan

#### BANKA

Centre Olhaberri Café-snack		05.59.37.71.10 contact@olhaberri.fr
Hôtel-Restaurant Erreguina		05.59.37.40.37 hotel@erreguina.com
Truite de Banka		05.59.37.45.97 pisciculturedebanca@orange.fr
Gîte Pena		05.59.37.32.44 philippe.neguelouart@nordnet.fr

#### ALDUDE

Bar-Brasserie Alfar		05.59.37.58.61 alfarostatua@orange.fr
Ferme Auberge Auzkia — Gîte Zelai Begi		05.59.37.55.65 earl.bateginik@orange.fr
Ferme Auberge Menta		05.59.37.57.58 helenalaxague@orange.fr
Hôtel restaurant Saint-Sylvestre		05.59.37.58.13 stsylvestre.hotel@gmail.com
Maison Pierre Oteiza		05.59.37.56.11 infos@pierreoteiza.com
Belaun – magasin de producteurs fermiers		05.59.37.89.40 scabelaun@orange.fr
Ferme Feranyo		06.74.42.56.45 betiari@orange.fr
Ferme Ithurrieta		05.59.37.45.58 contact@lafermeithurrieta.com
Epicerie Garatea (Pain, essence...)		05.39.37.56.78
Gîte Gortaria		07.60.04.17.62 gortaria@gmail.com
Gîte Perkain Eihera		06.07.05.55.19 joelle.videgain@neuf.fr
Gîte Sarahandia		05.59.37.56.17 info@maisonaguerria.com
Chambre d'hôtes Aguerria		06.72.93.84.57 jldurgueil@pep64.org
Auberge Erreka Gorri		

#### UREPELE

Hôtel-restaurant CVall		05.59.49.06.70 cvall6444@orange.fr
Auberge Koxenea		05.59.37.56.38
Fromagerie d'Urepel		05.59.37.55.81 fromagerie.urepel@wanadoo.fr
Ferme Burubeltx		06.76.60.77.13 burubeltx@gmail.com
Ferme Pokoenea		05.59.37.57.18 gerard.aintchagno@orange.fr
Venta Baztan		05.59.37.57.39 ventabaztan@orange.fr
Atelier d'ébéniste Alfar		06.31.01.86.08 annie.alfaro.ospital.sculptures@outlook.fr

#### IBARRAZ BI HITZ...

Hemen ekonomia **LABORANTXARI** lotua da nagusiki.

Ardi hazkuntza tradizionala, Behi gorria eta Pirenaïka, bai eta ere Euskal Xerriaren industria.

Laborantxetan, gero ta gehiago transformatzeko eta **ZUZENEAN SALTZEN** dute laborariekin.

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 ibiltarietako gustukoak dituzte proposatua zaizkien **IBILBIDEAK**.

Gai hortaz garbi ta argi izan dadila: nahi dugu **DENEK ERRESPETA DEZATEN ONDAREA ETA MENDIA**. Aisaldi iturri bestalde, laborariekin urte osoan baliatzen duten lan tresna bat baita.



# PLAN TOURISTIQUE DE LA VALLÉE DES ALDUDES

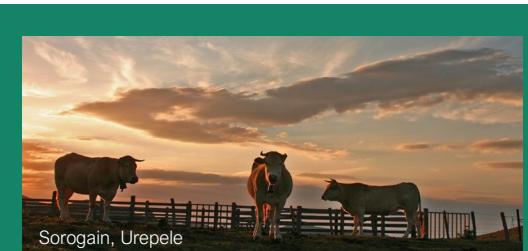
**BANKA**  
**ALDUDE**  
**UREPELE**

## ALDUDE IBARREKO PLANO TURISTIKOA



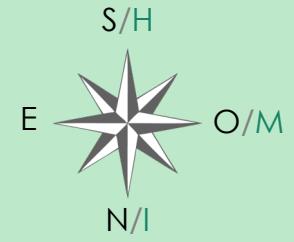
À échelle humaine, la vallée s'étire sur à peine 30km et compte environ 1000 habitants. Une population à l'identité forte, attachée à sa terre et à sa langue, dynamique et actrice de son futur. 30 km luce eta 1000 biztanle ditu Aldudeko ibarrra. Nortasun haundiko jendea, bere lurrari eta hizkuntzari atxikia, dinamika eta bere geroaren alde lanean ari dena.

**aiba**  
ALDUDEKO IBARRA BETI AINTZINA  
[www.vallee-aldudes.com](http://vallee-aldudes.com)



#### LA VALLÉE EN QUELQUES MOTS...

Ici, l'activité économique gravite essentiellement autour de



## VALLÉE DE ERRO - FORT D'EKABA

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

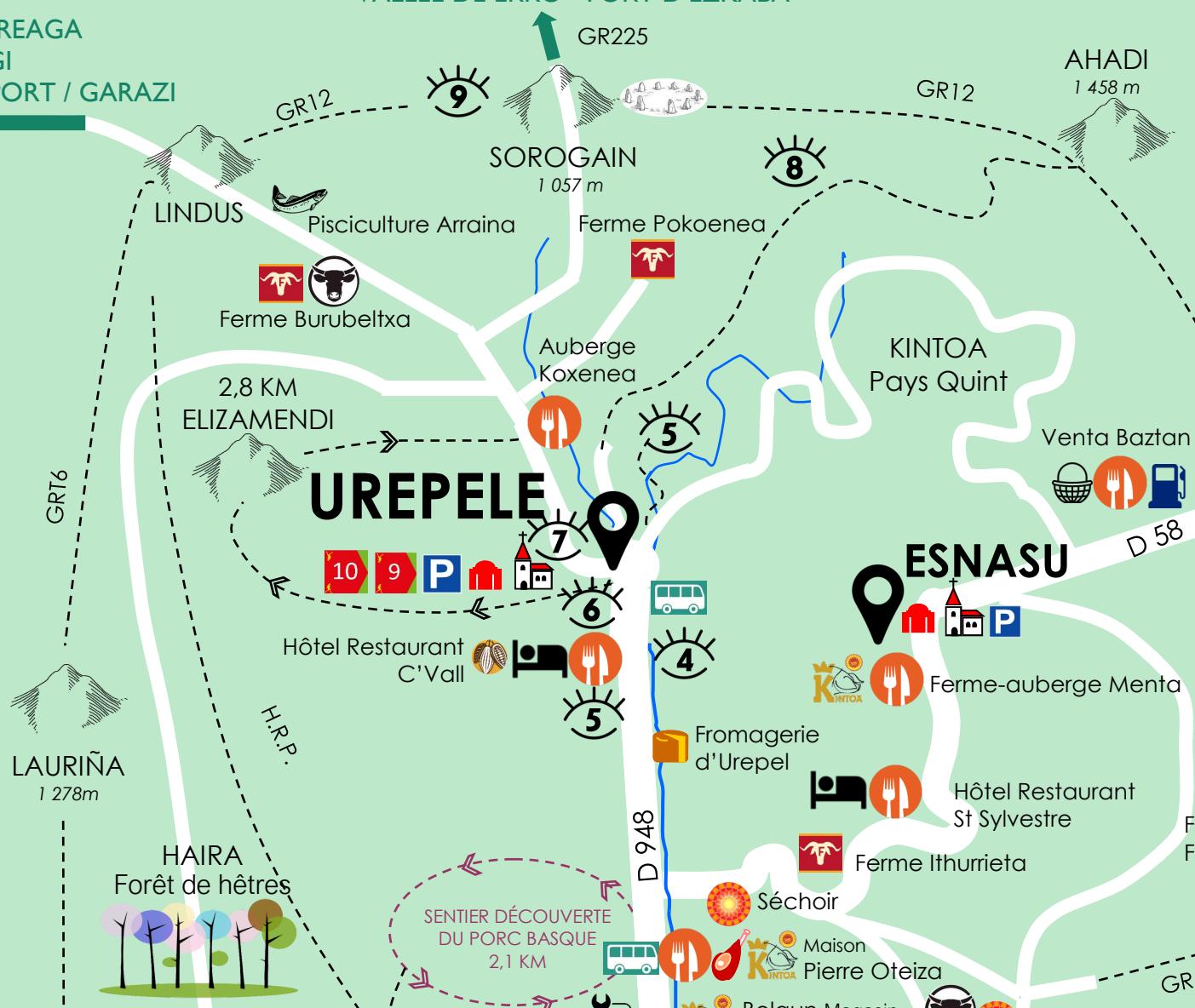
### À VOIR / IKUSTEKOA

- 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 orroitharraria
- 4 Atelier d'ébéniste Zur zizelkaria
- 5 Monuments en l'honneur de Xalbador-en orroitgarriak: -stèle/harria (au bourg/herrien) -sculpture de l'artiste Oteiza artistaren burdinlana (à pied à Antosaroi-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  | UTSUKULU - 8,5 KM            |
| 8  | OLAPIDE - 22,4 KM            |
| 9  | BURDINKURUTXETA 18 KM        |
| 10 | AHADI - 22,2 KM              |
| 22 | KM VERTICAL ADARTZA - 5,4 KM |

## UREPELE



## ALDUDE



## BANKA



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

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

ROUTE DÉPARTEMENTALE BIDEA HAUNDIA		ÉGLISE, CHAPELLE ELIZA, KAPERA		RESTAURANT, BRASSERIE... JATETXEAK
ROUTE DE MONTAGNE (étroite, sinuose, croisement difficile) MENDI BIDE HERTSIA (Kasu autoak kurutzatzean)		TERRAIN DE PELOTE PILOTA PLAZA		PRODUCTEURS FERMERS D'AOP OSSAU-IRATY ETXE EKOIZLEAK
SENTIER PÉDESTRE IBILBIDEAK		HAUT-FOURNEAU LABE GARAIA		FROMAGERIE GASNATEGIA
PARKING APARKALEKUA		CROMLECHS HARRESPILAK		SALAISSONS, CHARCUTERIE XERRIKIA
AIRE DE PIQUE-NIQUE PIKNIKA GUNEA		COLS ET SOMMETS KASKO ETA LEOPAK		POINT DE VENTE D'AOP KINTOA SALTOKIAK
ARRÊT DE LA NAVETTE KINTOA MUGI (LIGNE 16) GARAIOAREN GELDIGUNEAK		HÔTEL, GÎTE... ATERPETXEAK		PRODUCTEURS FERMERS, VENTE DIRECTE ETXE EKOIZLE, ZUZENKO SALMENTA
ÉTAPE FRANCE PASSION (CAMPING-CAR)				