

Hiztegiaren agertzen diren hitzak, EEPK batezatu ditu, lurraldean baliatuena; tokian tokian, beste alde batera zuzen batzuk ere izan daitezke. Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par l'OPLB, privilégiant les mots les plus usités sur le territoire et respectant les règles d'usage du basque unifié. Il peut exister localement d'autres variantes.

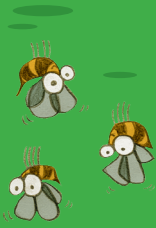
**REMARQUE :**

**OHARRA:**

Hiztegiaren agertzen diren hitzak, EEPK batezatu ditu, lurraldean baliatuena; tokian tokian, beste alde batera zuzen batzuk ere izan daitezke.

**te integrante du mot** (-a) ou pluriel Dans certains noms communs, le « -a » en français. RR se prononce comme le « r » en français. R son doux entre 2 voyelles (ere)

- « N se prononce » « nn »
- « N se prononce » « gn »
- « J se prononce » « y »
- « G se prononce » « gu »
- « X se prononce » « ch »
- « S se prononce » « sh »
- « Z se prononce » « ss »
- « E se prononce » « e »
- « U se prononce » « ou »



En euskara, on prononce toutes les lettres. Par exemple **eu** se dit « éou », **au** se dit « aou » (prononcé en une seule syllabe).

**PRONONCIATION - AHOSKERA**

**AU SERVICE DE L'EUSKARA**

La collection de lexiques de poche a pour but d'encourager la pratique de la langue basque. Ils ont été édités dans le cadre d'un partenariat entre l'Office public de la langue basque, la Communauté d'agglomération Pays Basque et les communes de Bayonne, Biarritz et Hendaye. Retrouvez-les aussi en ligne.

**EUSKARAREN ZERBITZUKO**

Sakelako hiztegi txikiek euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen erakunde publikoa, Euskal hirigune elkargoa eta Baiona, Biarritz eta Hendaia-ko herriko etheen arteko lankidetzaren baitan argitaratuak izan dira. Hiztegi guztiak sarean ere eskuragarri dituzue.

OFFICE PUBLIC DE LA LANGUE BASQUE  
EUSKARAREN ERAKUNDE PUBLIKOA

05 59 31 18 34  
eep-oplb@mintzaira.fr  
www.mintzaira.fr

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PAYS BASQUE  
EUSKAL HIRIGUNE ELKARGOA

05 59 48 30 85  
itzulpenak@communaute-paysbasque.fr  
www.communaute-paysbasque.fr

VILLE DE BAYONNE  
BAIONA HIRIA

05 59 46 60 60  
euskara@bayonne.fr  
www.bayonne.fr

VILLE DE BIARRITZ  
BIARRITZ HIRIA

05 59 41 57 55  
euskara@biarritz.fr  
www.ville.biarritz.fr

VILLE D'HENDAYE  
HENDAIA HIRIA

05 59 48 23 23  
euskara@hendaye.com  
www.hendaia.eus

**Ingurumena - Environnement**

**TOKIKO LABORANTZA AGRICULTURE LOCALE**



HIZTEGI TTIPIAK  
LEXIQUES DE POCHE



Impression :  
Imprimaketa :  
Impimaria Arizmendi  
Licence :  
Lizentzia :  
Ville de Biarritz

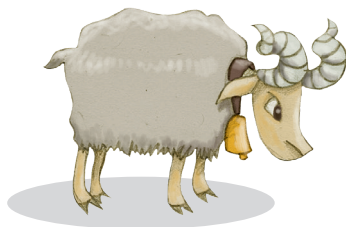
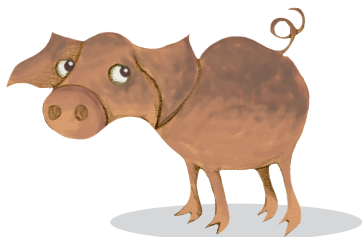
Validation linguistique :  
Hizkuntza batezapena :  
OPLB – EEP  
Erramun Bachoc  
Illustrations :  
Marraskiak :  
Marrazkiak :  
Laure Gomez  
www.laureg-illus.blogspot.fr  
Graphisme :  
Gratismoa :  
komcom  
www.komcom.fr

POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:  
www.nolaerrian.org

# TOKIKO LABORANTZA - AGRICULTURE LOCALE

## LES ANIMAUX DE LA FERME : ABEREAK

Abeille : **Erlea**  
Agneau : **Bildotsa / Axuria**  
Agneau de lait : **Esneko bildotsa / axuria**  
Ane : **Astoa**  
Anesse : **Astaña**  
Bélier : **Marroa / Aharia**  
Bétail : **Kabalak**  
Bouc : **Akerra**  
Brebis : **Ardia**  
Canard : **Ahatea**  
Cheval : **Zaldia**  
Chèvre : **Ahuntza**  
Chevreau : **Pitika / Antxumea**  
Coq : **Oilarra**  
Etalon : **Garañoa**  
Génisse : **Miga / Biga**  
Jument : **Behorra**  
Lapin : **Lapina / Untxia**  
Manech tête noire : **Manex burubeltza**  
Manech tête rouge : **Manex burugorria**  
Oie : **Antzara**  
Porc : **Zerria / Urdea**  
Porc basque : **Euskal zerria**  
Porcelet : **Zerrikumea**  
Poule : **Oiloa**  
Poulet : **Oilaskoa**  
Ruche : **Kofoina / Erlauntza**  
Taureau : **Zezena**  
Truie : **Zerrama / Ahardia**  
Vache : **Behia**  
Vache allaitante : **Behi ume-hazlea**  
Vache laitière : **Behi esneduna / Esne-behia**  
Veau : **Aratxea / Txahala**  
Verrat : **Aketza**



## LES ACTIVITES DE LA FERME : ETXALDEKO LANAK

Agnelage : **Axuri sortzea / Ardien erditze sasoa**  
Élevage : **Hazkuntza**  
Pâturer : **Alhatu**  
Récolte : **Uzta**  
Soigner : **Artatu**  
Tonte : **Ile moztea**  
Traite : **Jeztea**  
Transhumance : **Bortura igotzea**

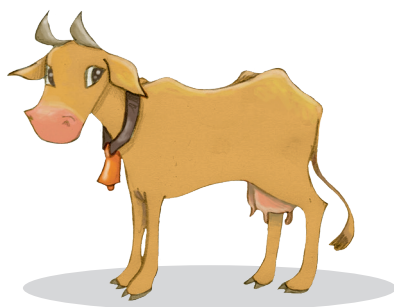
## LA NOURRITURE DES ANIMAUX : ABEREEN BAZKA

Avoine : **Oloa**  
Blé : **Garia / Ogia**  
Céréale : **Zereala**  
Foin : **Belar idorra / Belar ondua**  
Grain : **Bihia**  
Graine : **Hazia**  
Herbe : **Belarra**  
Luzerne : **Luzerna / Alpapa / Argi-belarra**  
Maïs : **Artoa**  
Orge : **Garagarra**  
Petits pois : **Ilar-biribilak / Etxilarrak**  
Regain : **Soroa / Bibelarra**  
Semence : **Hazia**  
Tournesol : **Ekilorea**  
Triticale : **Tritikalea**  
Vesce : **Zalkea**



## LES LIEUX ET PAYSAGES : BAZTERRAK

Bergerie : **Artegia / Arditegia**  
Borde : **Borda**  
Cabane : **Etxola**  
Champ cultivé : **Landa / Alorra**  
Estives : **Bortuak**  
Etable : **Barrukia / Heia**  
Ferme : **Etxaldea / Baserria**  
Fromagerie : **Gasnategia**  
Lande : **Larrea**  
Montagne : **Mendia**  
Pâturage : **Alhabidea / Bazkalekua**  
Paysage : **Bazterrak / Paisaia**  
Pente : **Malda / Patarra / Aldapa**  
Plaine : **Zelaia / Ordokia**  
Plateau : **Goi-ordokia**  
Pré, prairie : **Pentzea / Soroa**  
Ruisseau : **Erreka**  
Terre : **Lurra**



## LES SIGNES DE QUALITE : KALITATEAREN IKURRAK

Appellation d'Origine Contrôlée : **Jatorri-deitura kontrolatua**  
Appellation d'Origine Protégée : **Jatorri-deitura babestua**  
AOC Piment d'Espelette : **Ezpeleta sor-markako piperra**  
Cerise d'Ixassou : **Itsasuko gerezia**  
Fromage AOC Ossau Iraty : **Ossau Irati sor-markako gasna**  
Piment doux : **Piper ezitia**  
Porc basque : **Euskal zerria**  
Porc basque Kintoa : **Kintoko euskal zerria**  
Produits fermiers Idoki : **Idoki etxe-ekoizpenak**  
Vin AOC Irouleguy : **Irulegi sor-markako arnoa**