



## LE MAGASIN « LES FERMIERS BASQUES »

**C'est l'une des raisons qui explique la tenue de la 26ème assemblée générale de l'association des Producteurs Fermiers du Pays Basque à La Bastide Clairence.**

En août 2013, des producteurs fermiers locaux ont eu l'opportunité de louer un

local commercial au bourg de La Bastide-Clairence et ont créé le magasin « Les Fermiers Basques » avec des producteurs en démarche collective de qualité.

Ce groupe a bénéficié de l'accompagnement de notre association dans sa structuration commerciale :

- élargissement de l'offre de produits,
- agencement du point de vente,
- outils de communication,
- actions commerciales,
- fonctionnement du groupe et structuration juridique.

## UN GROUPE, DES VALEURS COMMUNES

Nous sommes un groupe de **onze paysans**, tous producteurs fermiers. Nous nous sommes unis pour créer un magasin collectif « LES FERMIERS BASQUES » à LA BASTIDE CLAIRENCE, à proximité de nos fermes.

Nous avons choisi de valoriser les produits de nos fermes pour vivre de notre métier.

Installés sur de petites fermes, nous pratiquons au quotidien une agriculture respectueuse de l'Homme, des animaux et de la nature. La qualité de nos produits découle de nos pratiques. Nous sommes **tous engagés dans les démarches collectives de qualité** (AOP, AB, IDOKI, etc).

Le magasin est un espace de rencontre entre consommateurs et producteurs à travers l'échange instauré par la vente directe de nos produits.

Dans notre magasin **ouvert toute l'année**, nous réunissons une gamme de produits fermiers locaux, de saison et de qualité.

### Une offre commune

Les visiteurs pourront découvrir l'offre de **produits fermiers locaux et de qualité**, présente dans le magasin :

- Légumes de saison,
- volailles de chair et œufs,
- foie gras et confits de canard,
- charcuterie et salaisons de porc basque KINTOA,
- plats cuisinés à base de viande bovine,
- Viandes fermières sur commande,
- fromage de brebis AOP Ossau Iraty,
- fromages de chèvre,
- confitures et miels,
- piment d'Espelette AOP,
- vin d'Irouléguy AOP
- coffrets cadeaux

### Portes ouvertes le week-end du 1er mai 2015.

**Les producteurs sont présents, tour à tour, pour présenter leur ferme, leurs produits et de leurs démarches collectives de qualité.**



Les fermes associées sont :

- Sauveur et Annie Aribit, à La Bastide Clairence : canard gras (charte fermière IDOKI)
- Hervé Récalde, à Hasparren : fromage de brebis (AOP Ossau Iraty et charte fermière IDOKI)
- Yenofa Bidé, à Ayherre : fromage de chèvre (charte fermière IDOKI)
- Ferme Ixuribeherea à Ayherre : fromage de chèvre (charte fermière IDOKI)
- Jean Michel Etchegaray, à Béguios : viande bovine en plats cuisinés et colis

(Agriculture biologique et charte fermière IDOKI).

- Panpi Sainte-Marie, à Lantabat : porc basque (Kintoa)
- Jocelyne Mendy, à Ayherre : miels et confitures (en agriculture biologique)
- Vincent Hurpeau, à Espelette : piment d'Espelette (AOP, AB, charte fermière IDOKI).
- Ilarria, à Irouléguy : vins (AOP).

Sont également apporteurs de leurs produits : le Domaine GARRO de Mendionde (légumes bios) et Maurice Bortheirie (poulets de chair).



# 1

## ANNEE 2015 : NOS RENDEZ-VOUS FERMIERS !

### IDOKI EN CHIFFRES

- **Charte fermière créée en 1989.**  
*Elle définit une production fermière à taille humaine et en relation directe.*
- **110 fermes adhérentes et 154 emplois paysans**
- **20 familles de produits soumis à des pratiques de l'agriculture paysanne.**
- **Plus de 50 % de la production est vendue en circuit court.**

### Famille Aoztei

à Bunus

Producteurs fermiers

De fromage de brebis



### Les marchés et foires en 2015 :

- Le vendredi 7 août, marché à la ferme Aozteia, à Bunus.
- Le vendredi 14 août, 17ème foire IDOKI, à Espelette
- Le vendredi 21 août, marché à la ferme Oheta à Saint Martin d'Arrossa.

### Famille Brust

à Saint Martin d'Arrossa

Producteurs fermiers

De fromage de vache



La nouveauté est que les marchés à la ferme se feront en soirée, de 17 h à 21 h, et se poursuivront autour d'une table pour plus de convivialité et d'échanges.

## JOURNEE DES ENFANTS DES FÊTES DE BAYONNE 2015 –PARTENARIAT AVEC LA VILLE DE BAYONNE.

En 2014, l'association a préparé les piques niques de la Journée des Enfants des fêtes de Bayonne.

C'était une grande première qui a été rendue possible grâce à l'implication d'une quarantaine de producteurs. Être présents aux fêtes de Bayonne nous fait très plaisir, c'est la reconnaissance de notre travail.

L'alimentation des enfants est un sujet essentiel.

Faire la fête, c'est partager un moment convivial avec les autres, c'est prendre plaisir à manger de bonnes choses, c'est créer du lien entre les gens, entre les paysans et les familles que l'on nourrit. C'est une belle chose !

Pour 2015, la Ville de Bayonne a finalisé un partenariat avec IDOKI.

Dans le cadre des fêtes de Bayonne 2015, le coin restauration de la journée des Enfants fera une part belle aux produits fermiers IDOKI afin d'offrir une restauration de qualité sur place.

Rendez-vous le jeudi 23 juillet 2015, à La Poterne.



## NOUVELLE IDENTITE VISUELLE

### Nouvelle identité visuelle pour 2015.

L'association s'est dotée d'une affiche-signature « Idoki, les producteurs fermiers du Pays Basque ».

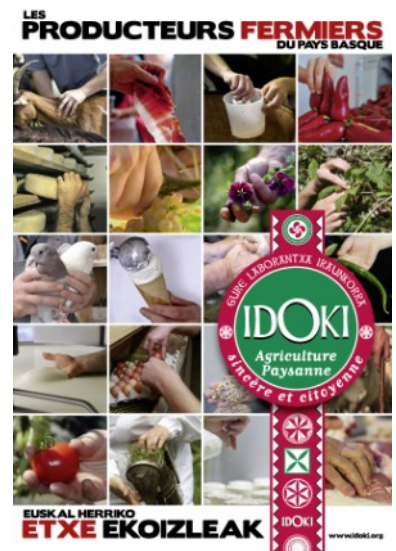
Avec ce visuel, nous souhaitons montrer la dimension humaine de nos fermes et la diversité des productions estampillées IDOKI.

Cette affiche sera diffusée par les producteurs eux-mêmes sur les lieux de vente de produits fermiers IDOKI.

### Un DVD de présentation

Nous avons également finalisé un DVD avec 15 mini-vidéos tournées sur des fermes IDOKI.

Ce DVD est à la disposition des producteurs ou de tout lieu d'accueil (touristique ou d'hébergement)



## ASSEOIR LES ACTIVITES DE L'ASSOCIATION

En 2014, l'association a pu maintenir **les moyens financiers et humains** nécessaires à son fonctionnement et au développement d'actions concrètes. Cela a été possible grâce au maintien des subventions accordées par les collectivités locales (Conseil Général, Conseil Régional) et aux efforts de diversification des sources de financement.

Des incertitudes demeurent avec le transfert total de la compétence agricole vers la future région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charente.

Très concrètement, l'association souhaite continuer à développer la production fermière en Pays Basque, à promouvoir sa qualité et à défendre sa spécificité.

## ACCOMPAGNEMENT A LA TRANSFORMATION FERMIERE

### Formation continue des producteurs.

L'association accompagne les producteurs qui transforment eux-mêmes leurs produits.

L'association propose chaque année des formations adéquates à l'hygiène et à la diversification des produits :

- en fromages et produits laitiers,
- Viandes, charcuterie et salaisons
- Fruits et légumes.

Une première formation de transformation de légumes a été proposée (soupe, sauces, conserves,...) sur site.

En 2015, l'association travaillera sur des formations qui permettent d'améliorer l'organisation du travail dans les ateliers

de transformation.

### Œufs fermiers

L'association a identifié une quinzaine de nouveaux projets de diversification en poules pondeuses, qui permettra de répondre à une demande qualitative du marché en œufs de ferme.

L'association accompagne les producteurs sur les règles commerciales et sanitaires à observer (marquage des œufs, mirage et calibrage, salmonelle).

Lorsque le producteur veut vendre des œufs à des intermédiaires (restaurants, détaillants), le producteur doit se doter d'un centre d'emballage agréé. L'association est en mesure d'accompagner tout producteur dans cette démarche spécifique.

### VALORISATION COLLECTIVE

#### « Kaiku Borda » à Ossès

Les producteurs fermiers de KAIKU BORDA souhaitent ouvrir leur magasin à l'année. Ils souhaitent également étudier l'implantation d'une activité attenante au magasin, porteuse de valeur ajoutée et répondant aux besoins des producteurs.

L'association a accompagné ce groupe dans ses réflexions par la visite d'initiatives similaires, en étudiant la faisabilité d'un rayon de boucherie traditionnelle ou d'un atelier de transformation de fruits et légumes.

Une étude de marché est venue confirmer les contours du nouveau magasin à développer au sein du village d'artisans. L'objectif est de donner la possibilité à la clientèle locale de faire ses courses hebdomadaires en ayant accès à une

très large gamme de produits fermiers et de qualité.

### Forum des marchés

Les producteurs fermiers engagés dans une démarche collective de qualité (AOP, IDOKI, AB, Kintoa, Cerise d'Ixassou) ont rédigé la **charte des marchés de qualité** à destination des Municipalités en charge d'un marché hebdomadaire.

L'association a rencontré quelques municipalités (Bayonne, Saint Jean Pied de Port, Saint Jean de Luz et Bidart) dans l'espoir de développer la place des producteurs fermiers sur les marchés de plein vent.

### Nouveau marché à Sare de producteurs de qualité

Un groupe de producteurs a créé l'association SARAKO MERKATUA pour porter ce nouveau marché hebdomadaire à l'année sur la place du village à Sare.

L'association a accompagné les producteurs dans leur réflexion collective et dans la rédaction de la charte de marché et un règlement intérieur, très largement inspirés du travail du Forum des marchés.

Ainsi, seuls des producteurs engagés en démarche collective de qualité seront admis sur ce nouveau marché.

Depuis, les producteurs ont travaillé seuls à la création de ce marché qui verra le jour le **vendredi 17 avril, à partir de 16 h 30**, avec déjà une belle gamme de produits de qualité.

### LA CHARTE FERMIERE IDOKI

La charte fermière IDOKI compte 110 fermes avec une gamme de vingt productions différentes.

En 2014, **cinq nouvelles fermes** ont adhéré à la charte fermière IDOKI et deux fermes adhérentes ont obtenu l'extension de leur agrément pour des productions complémentaires.

### La réussite

#### des buffets fermiers IDOKI

Lors de la 25ème assemblée générale de l'association, le 1er avril 2014, nous avons présenté l'opération des buffets fermiers IDOKI.

L'association poursuit un triple objectif :

- Promouvoir localement les produits fermiers de qualité IDOKI
- Offrir un débouché complémentaire aux producteurs
- Et participer aux efforts d'autofinancement de l'association.

De l'approvisionnement des produits des fermes à la mise en place du buffet sur place., l'association a mis beaucoup de temps et d'énergie à la réussite de cette opération.

Différentes formules sont proposées : cocktail apéritif, buffet froid ou chaud, avec de préparations salées et sucrées. A chaque fois, des recettes simples mettent en valeur des produits fermiers goûteux et de saison.

Une trentaine de buffets lors d'assemblée générale, d'inauguration, de commémorations, de pots d'entreprises ou lors de festivités.

La qualité des produits et du service ont toujours été fortement appréciés.

Ce qui permet à l'association de tirer un bilan très positif qui met en valeur toute la gastronomie fermière du Pays Basque !