



BUFFETS FERMIERS IDOKI LA SAVEUR, EN DIRECT DE NOS FERMES

BUFFETS FERMIERS IDOKI

Contact Presse : Laurence BESSOUAT et Ttele LEIZAGOIEN

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

32 rue de la Bidouze – 64 120 SAINT PALAIS – Tel. 05 59 65 85 47 – mail : apfpb@free.fr

www.idoki.org

UN PETIT RAPPEL : CE QU'EST IDOKI

Créée voilà 20 ans, la charte fermière IDOKI compte 100 producteurs fermiers du Pays Basque. Avec 17 productions différentes, elle se distingue par sa diversité et sa présence sur tout le territoire du Pays Basque.

La production fermière permet au producteur de maintenir la valeur ajoutée et l'emploi sur sa ferme, tout en permettant au consommateur d'accéder à une alimentation de qualité à un prix accessible.

La charte fermière IDOKI pose les jalons uniques d'une production fermière à taille humaine et en relation directe avec le consommateur.

La charte fermière IDOKI se traduit en cahiers des charges qui garantissent :

- l'origine de la matière première, uniquement issue de la ferme
- La taille humaine de la ferme, qui permet au producteur d'offrir un produit de qualité, de mieux valoriser son produit et de bien vivre son métier
- La relation directe au consommateur. Au moins 50 % de la production est vendue en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

En basque, IDOKI signifie « cartes sur table ».

Gage de transparence, les pratiques des producteurs sont soumises à un contrôle externe tous les 2 ans.

Les cahiers des charges indiquent les pratiques interdites et obligatoires, tolérées et préconisées, traduisant ainsi les pratiques d'une Agriculture Paysanne, sincère et citoyenne.



IDOKI EN CHIFFRES

- c'est 22 années d'existence
- 110 fermes adhérentes
- 154 paysans installés
- 20 familles de produits
- Plus de 50 % de la production est vendue en circuit court.

LES BUFFETS FERMIS TRÈS CONCRETEMENT POUR L'ASSOCIATION.

Asseoir les activités de l'association

L'association affirme sa volonté de **développer la production fermière en Pays Basque**, de promouvoir sa qualité et sa spécificité.

A l'heure où de plus en plus de paysans envisagent la transformation et la vente des produits, la pérennisation des trois postes d'animatrices est indispensable pour assurer un accompagnement qualitatif.

L'association lance une nouvelle action de promotion au cours de l'année 2014, en proposant des **buffets fermiers IDOKI**, avec le triple objectif de promouvoir la gamme des produits fermiers IDOKI, d'assurer un débouché complémentaire aux producteurs et de tirer une partie de l'autofinancement de l'association.

Les buffets fermiers IDOKI, la nouveauté de l'année 2014.

L'association a expérimenté un certain nombre d'opérations de promotion au cours de ces dernières années : marchés à la ferme, foire des producteurs fermiers IDOKI, menus dans trois restaurants du canton de Saint Jean Pied de Port, paniers de Noël, etc.

En octobre 2013, l'association a été sollicitée pour réaliser le buffet de clôture du programme Leader Montagne Basque, pour 120 personnes.

La qualité des produits fermiers IDOKI ayant été grandement appréciée par les convives, l'association voit l'opportunité de développer une nouvelle action de promotion.

Ainsi, l'association a mis en place une offre de buffets fermiers IDOKI en partenariat

avec le traiteur HARISU de Saint Pée sur Nivelle, qui a travaillé sur quelques recettes simples mettant en valeur les produits fermiers IDOKI.

Les ingrédients complémentaires font également l'objet d'un signe de qualité (AOP, bio,...).

Différentes formules de buffets fermiers IDOKI sont proposées : les petits déjeuners, les apéritifs et les buffets fermiers (froids et chauds).

L'association gère l'approvisionnement des produits en amont, depuis une centaine de fermes du Pays Basque. Les producteurs fermiers sont présents au service des buffets fermiers IDOKI, afin de préserver la relation directe avec les convives.



La formule **Buffets fermiers IDOKI** portée par l'association s'adresse uniquement aux collectivités, aux associations et aux entreprises.

Cette nouvelle action de promotion ne s'adresse pas aux particuliers.

Toutefois, l'association, espère donner des idées aux professionnels de la restauration et leur permettre de se fournir auprès des producteurs fermiers locaux.

BUFFETS FERMIERS IDOKI LA SAVEUR, EN DIRECT DE NOS FERMES !

Page 3

LES BUFFETS FERMIERS LES FORMULES PROPOSEES



TROIS FORMULES AU CHOIX :

A partir de la gamme des produits fermiers IDOKI, l'association propose plusieurs formules :

- **l'apéritif cocktail** : mini bouchées et verrines (salées et/ou sucrées)
- **Buffet fermier IDOKI** avec au choix des plats froids et chauds.
- **Petit déjeuner** avec boissons (café, chocolat au lait, tisanes, thés, jus) et des viennoiseries.
Avec ou sans service.

ON S'OCCUPE DE TOUT...

L'association ne s'adresse qu'aux collectivités, associations, entreprises et organisations professionnelles qui souhaitent mettre à l'honneur le fleuron de la gastronomie fermière du Pays Basque.

Pour un minimum de 30 personnes, l'association s'occupe de tout.

A partir du budget annoncé, une proposition de buffet fermier IDOKI est établie en prenant en compte la saisonnalité des produits.

L'association se charge de l'approvisionnement des produits, de la coordination de la préparation et de la livraison des préparations.

Un **déla**i de **10 jours** est indispensable entre la prise de commande et le jour de livraison du buffet fermier IDOKI.

PLATS FROIDS

Charcuterie de porc basque

Foie gras

Salades de saison

Tartes

Flan de légumes

Cakes

Verrines de légumes

Tortilla

Légumes et sauce cocktail

Plateau de fromage

(brebis, vache, chèvre)

Fromage blanc au coulis de fruits rouge

Yaourts

Glaces au lait de brebis

Panacotta

PLATS CHAUDS

Magret et confits

Axoa de veau

Navarrin d'agneau

Légumes d'accompagnement

Piperade

BOISSONS

Vin d'Irouléguy

Cidre fermier

Jus de fruits

Tisanes



Pour vos assemblées générales, inaugurations, vœux, séminaires, congrès, réunions, pot de départ...

Mettez les produits fermiers IDOKI à l'honneur !



BUFFETS FERMIERS IDOKI, LA SAVEUR, EN DIRECT DE NOS FERMES !

Consommer localement ce qui est produit localement est désormais possible à l'occasion d'assemblées générales, d'inaugurations, des vœux, de congrès ou de réunions.

Servir un buffet fermier IDOKI, c'est la **garantie de l'origine des produits**. En effet, ce sont les produits d'Iñaki, Annie ou Vincent qui

entrent dans la composition des buffets fermiers IDOKI.

Plus de 110 fermes du Pays Basque sont aujourd'hui engagés dans la charte fermière IDOKI et offrent une extraordinaire gamme de **produits fermiers locaux**.

Les buffets fermiers IDOKI sont élaborés à partir de **recettes simples** afin de mettre en valeur des

produits fermiers goûteux et de saison.

Chaque buffet fermier offre l'occasion de **rencontrer directement les producteurs** fermiers IDOKI.

En proposant **différentes formules** de buffet fermiers IDOKI, l'association s'adapte à la demande de chacun.

BUFFETS FERMIERS IDOKI

Pour tout renseignement :

Emmanuelle DUCASSOU-LARRONDE

Tel. 05 59 65 85 47

contact@idoki.org

www.idoki.org

Association des Producteurs
Fermiers du Pays Basque

ASSEOIR LES ACTIVITES DE L'ASSOCIATION

En 2014, l'association confirme sa volonté de développer la production fermière en Pays Basque, promouvoir sa qualité et sa spécificité. Concrètement, cela repose sur le **maintien des moyens financiers et humains**.

Dans un contexte difficile, le conseil d'administration a rencontré les collectivités locales (Conseil Général, Conseil Régional) pour obtenir le maintien des subventions au même niveau et diversifie ses sources de financements avec le lancement des **buffets fermiers IDOKI** auprès des collectivités ou d'associations. L'enjeu de cette nouvelle opération de promotion est d'assurer l'approvisionnement auprès des producteurs fermiers locaux.

LE COLLECTIF INTER-STRUCTURES FERMIERES (C.I.F.)

Les partenaires financiers ont demandé à l'ensemble des structures fermières des Pyrénées Atlantiques de s'asseoir autour de la même table afin de bâtir une dynamique de collaboration. Depuis plus d'une année, notre association partage volontiers son expérience avec les autres structures béarnaises et mutualise d'ores et déjà certaines actions (achats groupés, formations).

Si on peut comprendre que l'heure est à l'économie, nous espérons faire entendre aux financeurs qu'à l'heure où la production fermière se développe fortement, les porteurs de projets ont plus que jamais besoin d'un **accompagnement de qualité**.

A long terme, il faut espérer que ce travail en commun permettra de mener des actions nouvelles bienvenues (mise à disposition d'ateliers de transformation modulaires, mutualisation d'une main d'œuvre qualifiée sur les fermes) et trouvera de nouvelles modalités de financement. Le C.I.F. devrait voir le jour en 2014 sous la forme associative.

ACCOMPAGNEMENT DE PROJETS COLLECTIFS

Transformation fermière—L'association souhaite accompagner les producteurs à transformer eux-mêmes leurs produits.

L'association propose chaque année des formations adéquates à l'hygiène, à la mise sous vide, à la préparation de plats cuisinés et à la fabrication de salaisons, à base de viandes fermières.

L'association propose des formations en diversification de produits pour la transformation de fruits.

Une première formation de transformation de légumes sera proposée en 2014.

Les fermiers basques à La Bastide-Clairence—Des producteurs fermiers locaux ont eu l'opportunité de louer un local commercial au bourg de La Bastide-Clairence.

En 2014, l'association accompagne ce groupe dans sa structuration commerciale : offre en produits, agencement du point de vente, signalétique et communication, actions commerciales, fonctionnement du groupe et structuration juridique.

Catalogue des formations—Un catalogue commun des formations 2014 des structures de la Fédération Arrapitz est en place avec 84 formations sont proposées collectivement autour de sept thématiques, dont la transformation fermière, la commercialisation et à la promotion des produits de la ferme.



VALORISATION COLLECTIVE

Breuil - Un groupe de fromagers réfléchit à une meilleure valorisation du breuil.

Afin d'améliorer la qualité du produit, une journée technique a été organisée afin de maîtriser la technologie de fabrication du breuil et d'améliorer la conservation du produit.

Si le breuil est traditionnellement connu par les anciens, le groupe souhaite faire connaître ce produit à une clientèle active. Le breuil a des qualités gustatives et culinaires, le breuil peut être utilisé dans des préparations salées et sucrées (tartines, pâtes, tartes, ...).

Des supports de communication ont été élaborés à destination du grand public ainsi que les professionnels (rayon crèmerie).

Marchés— Pancartes d'identification des producteurs



Pour la première fois, les producteurs fermiers engagés dans une démarche collective de qualité (AOP, IDOKI, AB, Kintoa, Cerise d'Ixassou) ont montré la volonté de développer ensemble la place des producteurs fermiers sur les marchés de plein air.

De cette initiative est née la **pancarte d'identification** « Je produis, je transforme, je vends / Ekoizten dutana saltzen dut » que les producteurs ont largement adopté. Des banderoles de marché sont également à la disposition des producteurs fermiers IDOKI.

Cette réflexion commune nous a permis de capitaliser nos expériences.

Une charte des marchés de qualité a été diffusée auprès des Municipalités en charge d'un marché hebdomadaire, afin qu'elles adoptent un certain nombre de mesures lors de la prochaine mandature.

L'association rencontrera quelques municipalités dans les semaines à venir.

PROMOTION IDOKI.

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

En 2013, **dix nouvelles fermes** ont adhéré à la charte fermière IDOKI et trois fermes adhérentes ont obtenu l'extension de leur agrément pour des productions complémentaires.



Un **nouveau cahier des charges Œufs** a été créé en intégrant ainsi des projets de diversification de productions. La **viande chevaline** fait également son entrée à IDOKI, avec une ferme qui souhaite valoriser la viande de pottok.

En 2013, le **Festival EHZ** a fait appel à IDOKI et à BLE pour organiser un coin restauration à base de produits fermiers IDOKI et /ou bios sur deux jours. Avec des burgers fermiers, l'offre de restauration a été adaptée à un public de jeunes festivaliers qui espèrent le a pu goûter à la différence. Cette initiative devrait être renouvelée.

En 2013, les **marchés à la ferme** nous ont amenés à Bergouey Viellenave, à Urrugne et à Saint Pée sur Nivelle et les invités de la 15ème Foire IDOKI à Espelette étaient des producteurs de l'Aude.

Au 2ème marché de Noël IDOKI à Sare, le concours de la meilleure soupe a amené énormément de convivialité.

Communication IDOKI

Le nouveau site internet www.idoki.org a été mis en ligne en mai 2013. Avec 2000 visites par mois, les résultats de fréquentation sont bons. Le site est bien référencé et la qualité de navigation permet de garder les internautes sur le site.

Des mini-vidéos ont été réalisées sur onze fermes IDOKI par Aldudarrak Bideo.



BUFFETS FERMIERS IDOKI



LA SAVEUR, EN DIRECT DE NOS FERMES !

COMMUNIQUE DE PRESSE

GARRIS, le 1er avril 2014

A l'occasion de sa 25^{ème} assemblée générale à Garris, l'Association des Producteurs fermiers du Pays Basque lance une nouvelle action de promotion autour des **buffets fermiers IDOKI**.

En octobre 2013, l'association a été sollicitée pour réaliser le buffet de clôture du programme Leader Montagne Basque, pour 120 personnes. La qualité des produits fermiers IDOKI ayant été grandement appréciée par les convives, l'association voit l'opportunité de développer une nouvelle action de promotion, avec le **triple objectif** de promouvoir la gamme des produits fermiers IDOKI, d'assurer un débouché complémentaire aux producteurs et de pérenniser l'association dans ses missions.

Grâce au partenariat établi avec le traiteur HARISU de Saint Pée sur Nivelle, des **recettes simples** mettent en valeur les produits fermiers goûteux et de saison. L'offre des buffets fermiers IDOKI repose sur la diversité des produits issue de 110 fermes du Pays Basque. Les ingrédients complémentaires font également l'objet d'un signe de qualité (AOP, bio,...).

Différentes formules de buffets fermiers IDOKI sont proposées :

- **l'apéritif cocktail** : mini bouchées et verrines (salées et/ou sucrées)
- **Buffet fermier IDOKI** avec au choix des plats froids et chauds.
- **Petit déjeuner** avec boissons et viennoiseries.

Chaque buffet fermier IDOKI offre l'occasion de rencontrer les producteurs fermiers IDOKI car nous souhaitons préserver **la relation directe** avec les convives.

Cette nouvelle action de promotion ne s'adresse pas aux particuliers. Toutefois, l'association, espère donner la possibilité aux professionnels de la restauration de se fournir auprès des producteurs fermiers locaux.

Consommer localement ce qui est produit localement est désormais possible à l'occasion d'assemblées générales, d'inaugurations, des vœux, de congrès ou de réunions. Les buffets fermiers ne s'adressent qu'aux collectivités, associations, entreprises et organisations professionnelles qui souhaitent mettre à l'honneur **le fleuron de la gastronomie fermière du Pays Basque..**

Le bilan d'activités de l'assemblée générale est disponible sur simple demande.

BUFFETS FERMIERS IDOKI - Contact Presse : Laurence BESSOUAT et Ttele LEIZAGOIEN

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque—www.idoki.org

32 rue de la Bidouze — 64 120 SAINT PALAIS — Tel. 05 59 65 85 47 — mail : apfpb@free.fr