



DES IDÉES DE REPORTAGES

**DES PRODUCTEURS :
DES PORTRAITS,
DES PARCOURS DE VIE**

**DES PRODUITS FERMIERS :
INCONTURNABLES
ET ORIGINAUX**

**SUR L'ENSEMBLE
DE NOS TERRITOIRES.**

Contact presse :

Association des Producteurs fermiers du Pays Basque

32 rue de la Bidouze—64 120 Saint Palais

Tél. 05 59 65 85 47—mail : contact@idoki.org



—LA CÔTE BASQUE—KOSTALDEA

« L'agriculture est aussi présente sur la Côte Basque.

Malgré un contexte foncier difficile, nous maintenons une agriculture à taille humaine en offrant des produits de qualité à une population de proximité.

Nos fermes offrent une diversité de productions et privilégient la vente directe.

Cette agriculture paysanne est

pourvoyeuse d'emplois durables et crée du lien entre consommateurs et producteurs.

Préserver des terres agricoles et des paysans en zone périurbaine est un projet économiquement viable, socialement équitable et écologiquement sensé.

On ne peut construire sans penser à nourrir ! »



Marché à la ferme des producteurs fermiers IDOKI à la ferme Patinenea, à Ascain—Août 2010

LA FERME XABAT BAITA (URRUGNE)



► La ferme

Située en zone périurbaine, sur la route de Biriadou, la ferme Xabat Baita est une petite ferme qui a toujours fait du fromage de brebis, avec un troupeau de brebis de race locale, la manex tête rousse.



Ttote a repris la ferme de ses parents en 1981 avant d'être rejoint par son épouse en 2002. Très récemment, le couple a intégré

Pantxika à la vie de la ferme, avec une nouvelle aventure et l'arrivée de chèvres de race alpine. Riches de leur savoir-faire le lait des chèvres est aussi transformé en fromages et crottins.

► Produits

La tomme de brebis, le mami (caillé), la tomme de chèvre, les crottins et le « Xuri-Goxo » qui est la spécialité de la ferme.

► A voir.

Les animaux : les brebis, les chèvres, les cochons, les chiens et les chats. Le cadre de travail : de la traite, à la transformation fromagère et à l'affinage. Dégustation des produits.

► GAEC GOXOAN

Ttote et Marie Christine ELIZONDO / Pantxika ETCHETO Xabat baita etxea—Kurleku bidea / Route de Courlecou 64 122 URRUGNE / URRUÑA LOCALISATION GOOGLE MAPS : 43.346222, -1.718314



« Grâce à la transformation fromagère et à la vente directe, trois personnes vivent de l'agriculture dans une petite ferme en zone périurbaine »

LA FERME PATINENEA (ASCAIN)



► La ferme

La famille Untsain a toujours eu des ruches, Mikela a ainsi appris à aimer le travail avec les abeilles.

C'est en 2002 qu'elle décide de faire de l'apiculture son métier.

Le Pays Basque a la chance d'avoir des lieux sauvages avec des floraisons variées en forêt, ce qui permet de faire différents miels.

C'est un métier qu'elle mène avec beaucoup d'attention, avec les méthodes de l'agriculture biologique. Elle apprécie échanger sur la vie des abeilles et son métier.

► Produits

Miels d'acacia, de fleurs, de châtaignier, de bruyère et de callune. Propolis, pollen, cire encaustique, vinaigre de miel.

► A voir.

Le lieu de vie de l'abeille, sa ruche. Diaporama sur l'apiculture. Démonstration d'extraction de miel.

► Mikela UNTSAIN

Ferme Patinenea 64 310 ASCAIN / AZKAINE LOCALISATION GOOGLE MAPS : 43.353288, -1.642918



Mikela visite les ruchettes.

LA FERME ITSAS-MENDI (ARBONNE)

► La ferme



Entre mer et montagne, ITSAS-MENDI réunit le projet de vie de deux jeunes paysans.



Maryse a un verger d'arbres fruitiers dans sa ferme natale à Bidarray et cultive des petits fruits à Arbonne.



Patxi hérite d'une tradition familiale d'élevage de vaches de race Blonde d'Aquitaine. Il soigne la finition de ses bêtes afin d'obtenir une

viande tendre et goûteuse, qu'il propose en vente directe depuis deux ans.

Maryse et Patxi ont mis sur la transformation de leurs produits et la vente directe afin de valoriser leur travail.

Ils sont présents sur le marché hebdomadaire de Saint Jean de Luz.

► Produits

Caissettes de viande de veau et de bœuf sur commande. Confitures du verger (cerises, ...)

► A voir.

Les animaux : les veaux et les vaches. Les fraisiers.

► GAEC ITSAS-MENDI

Maryse et Patxi Doyharçabal
route de Saint Pée s/Nivelle
Maison Pentzian
64 210 ARBONNE /ARBONA
**LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.414774,-1.547465**



Verger à Bidarray

LA FERME HARANEA (ITXASSOU)

► La ferme



Située au pied de l'Ursumu et du pic du Mondarrain, la ferme HARANEA propose une large gamme de produits.



En 1998, Christian Aguerre s'installe sur la ferme de sa grand-mère sur des terres pentues. Il est rejoint sur la ferme par Gilles Billaud en 2001 et par Martine Bouquerot en 2009.



Aujourd'hui, la ferme Haranea conduit quatre produc-

tions : poulets, œufs, porc basque et piment d'Espelette. Cette dernière est menée en agriculture biologique.

La ferme a développé la vente directe de sa production en participant à des initiatives collectives : livraison à domicile de paniers collectifs entre quatre fermes voisines du quartier Basaburu, point de vente collectif Baserrria à Saint Jean de Luz, AMAP.

► Produits

Poulets et œufs, salaisons et conserves de porc basque, piment d'Espelette AOP

► A voir.

Les animaux : les porcs basques et les volailles
Les plants de piment.

► GAEC HARANEA

Quartier BASABURU
64 250 ITXASSOU / ITSASU
**LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.326879,-1.43655**



BASERRRIA, LE POINT DE VENTE COLLECTIF SOUS LES HALLES DE SAINT JEAN DE LUZ

► BASERRRIA est le premier point de vente collectif créé par des producteurs fermiers IDOKI. Le marché de Saint Jean de Luz est l'un des plus beaux marchés du Pays Basque avec la présence de petits producteurs et d'une bonne clientèle locale.

En 1994, l'opportunité de reprendre un stand à l'intérieur des Halles permit au collectif de se constituer, avec la motivation de mutualiser les moyens et de rendre accessible un large éventail de produits fermiers de qualité.

Depuis, le groupe a évolué et présente une gam-

me élargie de produits fermiers IDOKI : fromages de brebis, de vache et de chèvre, poulets et canard gras, porc basque, piment d'Espelette, confitures de myrtilles.

Le stand Baserrria se situe au centre des Halles du marché de Saint Jean de Luz.

► Produits

Fromages, poulet de ferme, foie et confits de canard, charcuterie et salaisons, piment d'Espelette AOP, myrtilles.

► BASERRRIA

Halles du marché
64 520 St Jean de Luz.

HASPARREN—HAZPARNE



« L'agriculture a une place importante dans la vie de nos villages.

C'est un territoire représentatif des principales productions du canton, avec bien sûr le lait de brebis, les trou-

peaux de bovins viandes et la part non négligeable du lait de vache.

Nous sommes des femmes et des hommes avec des parcours de vie différents, très attachés à cette terre et tout naturellement engagés dans une démarche collective de qualité (idoki, AOP, AB).

Des plus anciens aux plus jeunes, chacun de nous, a misé sur la transformation fermière pour vivre de ce métier et participer à la vie du village.

LA FERME LE CHÂTEAU—GAEC ARTZAINAK



► La ferme

En 1974, ce fut l'une des premières installations HCF (Hors Cadre Familial) au Pays Basque : Alice et Arnaud, et Xalbat Cachenaute achetèrent cette ferme située sur les hauteurs du quartier Pessarou à La Bastide de Clairence.



Ils se lancèrent dès 1978 dans la transformation fromagère, voyant ainsi la naissance de l'AOP Ossau Iraty. En 2005, Anne Lise

Schwartz et Boris Mouraret, eux aussi HCF, arrivent sur la ferme en vue d'un parrainage et de leur installation sur la ferme.

Alice et Arnaud sont aujourd'hui à la retraite. Xalbat continue à transmettre son savoir-faire au jeune couple, qui prendra la suite.

► Produits

Fromage fermier AOP Ossau Iraty, avec un affinage long pour le fromage Etxekoa (de 5 à 10 mois selon les saisons)

► A voir.

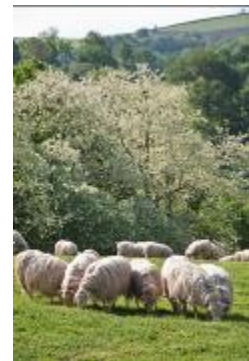
Les animaux : les brebis, les cochons.

Le cadre de travail : la bergerie, la salle de traite et de fabrication, la cave d'affinage.

► GAEC ARTZAINAK

LA FERME LE CHÂTEAU
Quartier Pessarou
64 240 LABASTIDE
CLAIRENCE / BASTIDA

LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.411556, -1.195090



Le lait du troupeau de brebis est transformé en fromage AOP Ossau Iraty



LA FERME GARAIKOETXEA (HASPARREN)



► La ferme

Au détour d'une promenade sur les collines de Larrarte et Bonloc, vous risquez de rencontrer un sympathique troupeau de vaches brouyant paisiblement dans les vertes prairies.

C'est avec le lait issu de ce petit troupeau que Dominique fabrique du fromage



depuis 1984. Installé sur la ferme familiale, il est secondé par un apprenti dans le soin des animaux, la traite et les travaux de la ferme. Dominique vend ses tommettes essentiellement dans les magasins du Pays Basque.

► Produits

Tommette de vache, affinée un mois.

► A voir.

Le cadre de vie, les vaches de race Normande et Montbéliarde, les veaux.

Dégustation de fromage de vache.

► EARL GARAIKOETXEA

Dominique AINCY
Quartier LARRARTE
64 240 HASPARREN /
HAZPARNE

LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.373783, -1.283525



Des vaches paisibles... C'est avec leur lait que Dominique fabrique du fromage depuis 1984.

LA FERME TTUKULUA



► La ferme

La ferme est située à Hasparren sur les hauteurs de Bonloc.

C'est là qu'Hervé s'est installé en 1999 sur les terres familiales.

Travaillant tous les deux à l'extérieur, ses parents



avaient construit une bergerie sur ces terres et élevaient quelques brebis.

Hervé a repris cette activité par goût du métier, en modernisant les installations pour un confort de travail (ex. machine à traire).

L'an dernier, il se lance dans une nouvelle aventure, en démarrant la transformation fromagère à la ferme Ttukulua.

Sa famille l'appuie dans les tâches quotidiennes.

► Produits

Fromage fermier de brebis AOP Ossau Iraty.

► A voir.

Les brebis, la bergerie et les nouvelles installations (salle de fabrication et d'affinage),

► LA FERME TTUKULUA

Hervé Recalde
64 240 HASPARREN
/ HAZPARNE

LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.373238, -1.273739



FERME BETIRISASTEA (AYHERRE)



► La ferme

La ferme se situe sur la route des grottes d'Isturitz.



Beñat s'installe avec son père et commence la fabrication de fromages de brebis dès 1988.

En 1991, afin de faire face à la forte crise du lait de brebis, avec Maite, ils décident de transformer la totalité du lait de leur troupeau en fromages, ils y parviendront en trois années.



Depuis 2011, leur produc-

tion est agriculture biologique.

Ils vendent leurs fromages à la ferme, sur le marché d'Anglet le jeudi et en AMAP.

Passionnés par leur métier, ils aiment partager et transmettre leur savoir aux jeunes notamment. Leur fils Betti est en Lycée agricole et les aide de temps en temps.

► Produits

Fromage fermier AOP Ossau Iraty, gaztanbera (caillé), crottins de brebis.

► A voir.

A 3 km de la maison : la bergerie, la salle de fabrication, le bassin à plantes macrophytes, les cochons. A la maison, le saloir avec un diaporama sur la vie de la ferme.

► LA FERME BETIRISASTEA

Maite et Beñat DUHALDE
64 240 AYHERRE
/ AIHERRA
LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.381016, -1.223800



Marché IDOKI à la ferme

chez Beñat et Maite— Août 2006.



FERME ETXEBERRIA (SAINT-ESTEBEN)



► La ferme

Daniel reprit la ferme familiale avec le troupeau de vaches de race Blonde d'Aquitaine transmis depuis plusieurs générations.

Mailux le rejoint en 1993.

En 1997, après une formation entre agriculteurs, ils



furent les premiers à se lancer dans la vente directe

de viande afin de conforter le revenu de la ferme.

Afin d'obtenir une viande de qualité, le couple attache de l'importance au soin et à l'alimentation des animaux.

Ils cuisinent eux-mêmes la viande de veau et de bœuf en axoa.

La livraison se fait à la ferme ou sur un lieu de RDV.

► Produits

Verrines d'axoa. Caissettes de viande sur commande.

► A voir.

L'étable, les veaux, les vaches et le taureau.

► LA FERME ETXEBERRIA

Mailux et Daniel PETRISSANS
64 640 SAINT-ESTEBEN /
DONOZTIRI

LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.334637, -1.221421



VALLEES DE BAIGORRY ET LES ALDUDES

« Dans la vallée de Baigorri et des Aldudes, nous sommes une dizaine de producteurs fermiers engagés dans la démarche collective IDO-KI. Pour des petites fermes comme les nôtres, c'est un atout.

Nous avons fait le choix de travailler de manière extensive, en utilisant la montagne.

Nous transformons exclusivement la matière première

issue de notre ferme et nous privilégions la relation la plus directe possible avec le consommateur.

Ces choix nous permettent de continuer à vivre dans nos villages. Nous avons un lien direct avec notre terre.

C'est tout cela que nous voulons montrer en ouvrant les portes de nos fermes »

Les producteurs fermiers de la vallée.



ZIRRITENBORDA (SAINT ETIENNE DE BAIGORRY)



► La ferme

Zirritenborda est sur la route des vignes de Menta.

Très engagé dans les démarches collectives de qualité, Eñaut fait du fromage de brebis en AOP Ossau Iraty depuis 1990, de la vigne et élève quelques porcs basques.



Dans sa cave d'affinage, vous trouverez des froma-

ges avec des affinages longs, au-delà de 12 mois, afin de développer tous les arômes. Ce travail est reconnu par les prix obtenus lors des concours de fromages.

Eñaut vend ses fromages localement, à la ferme et sur les marchés du Pays Basque (Baigorri, Garazi, Ezpeleta, Anglet Quintau)

► Produits

Fromage AOP Ossau Iraty

► A voir.

Les brebis, la bergerie, la salle de traite, la fromagerie et le saloir.

Dégustation des produits.

► FERME ZIRRITENBORDA

Eñaut Haritschellar
64 430 BAIGORRI
LOCALISATION GOOGLE
MAPS : 43.180229, -1.339237



AMEZTIA (SAINT ETIENNE DE BAIGORRY)



► La ferme

Amezitia est une ferme familiale du XVIII^e siècle, située dans le quartier Germieta.

Aux côtés d'un troupeau de brebis de race locale, le domaine compte 7 ha de vignes d'appellation Iroulégu (AOP).

Depuis 2001, Jean Louis transforme le raisin en vin blanc, rosé et rouge.



Il compte sur l'aide d'un salarié, Frantxo.

Son neveu Gexan est venu rejoindre Amezitia après trois années d'expériences dans les vignobles d'Iroulégu.

► Produits

Vin AOP Iroulégu : blanc, rosé, rouge.

► A voir.

Visite des vignes avec Gexan. Visite du chai et dégustation avec Jean Louis.

► LA FERME AMEZTIA

Gexan COSTERA
Bikarienea
64 430 SAINT ETIENNE DE BAIGORRY / BAIGORRI

LOCALISATION GOOGLE

MAPS : 43.171899,-1.315595



LE MAGASIN DES PRODUCTEURS FERMIS « KAIKU BORDA » AU VILLAGE D'ARTISANS À OSSÈS.

KAIKU BORDA est idéalement placé dans le village d'artisans d'Ossès, sur la route de Saint Jean Pied de Port et à l'entrée de la vallée de Baigorry.

Initié par des fromagers fermiers, le magasin a connu un nouvel élan en 2009, avec l'intégration de huit nouveaux membres et l'embauche d'Emilie.

Désireux de promouvoir une agriculture paysanne de

proximité et des produits fermiers authentiques, tous les membres s'engagent dans une démarche collective de qualité (AOP, AB et IDOKI).

Une large gamme de produits fermiers est disponible toute l'année : légumes, produits laitiers et fromages, viandes et charcuterie, plats cuisinés, cidres et jus de pomme, etc...

En juillet-août, tous les jeudis matins, le public peut visiter une ferme et déguster les produits fermiers du magasin.

Un espace de détente est aménagé dans le magasin avec un coin info et des jeux pour les enfants.

Le magasin des producteurs fermiers KAIKU BORDA est un lieu où on prend le temps de la rencontre.

FERME OHETA (SAINT MARTIN D'ARROSSA)



► La ferme

Cela fait trois générations que cette ferme se transmet de père en fils.

Jean Michel a ainsi pris la suite de son père en 1987. Par goût personnel, il a introduit un troupeau de vaches laitières. Sa volonté a toujours été de vivre pleinement de ce métier.



En 2004, Sylvie le rejoint avec un projet de transformation de fromage au lait cru. Ils travaillent sur un

affinage spécifique.

Sylvie est bien connue sur les marchés du Pays Basque puisqu'elle fait quatre marchés par semaine.

Elle est présente à St Jean Pied de Port (lundi), Espelette (mercredi), Cambo les Bains (vendredi) et Bayonne (samedi).

Sylvie et Jean Michel sont avec d'autres producteurs, à l'origine du magasin des producteurs fermiers Kaiku Borda, à Ossès.

► Produits

Tomme fraîche (moins de 3 mois) et la tomme affinée (plus de 3 mois)

► A voir.

Le cadre de vie : la ferme, les veaux, les vaches, la salle de traite, la salle de fabrication et d'affinage.

► LA FERME OHETA

Sylvie et Jean-Michel BRUST
64 780 SAINT MARTIN
D'ARROSSA / ARROSSA
LOCALISATION GOOGLE
MAPS : 43.237532,-1.311177



FERME LEIZARXOLA (ANHAUZE)



► La ferme

Marin-pêcheur de métier, Aitor a retrouvé la terre ferme en 2007, après avoir cherché plus de quatre années une terre pour installer son activité de plantes médicinales et aromatiques.

Sa ferme est au pied du



Munoa, il cultive une trentaine d'espèces dans un environnement préservé. Toute cueillette se fait à la main.

Dès le printemps, il parcourt la montagne pour cueillir des plantes sauvages.

Le séchage doux et régulier permet de préserver l'arôme de chaque plante. Le résultat se déguste en tisanes parfumées.

► Produits

Tisanes à base de plantes (trentaine d'espèces) et herbes aromatiques.

► A voir.

Le jardin des plantes et le séchoir des plantes.

► Aitor de PORTUONDO

Quartier Xuhito
64 220 ANHAUZE / ANHAUX
43.165639,-1.27786 (jardin)
43.168448,-1.272742 (séchoir)



FERME XALBADORRENEA (UREPEL)



► La ferme

Comme beaucoup de fermes de la vallée, Xalbadorenea est une petite ferme au relief pentu. C'est pourtant là que Xole AIRE s'installe par choix.

Elle élève des brebis laitières, quelques vaches et surtout des porcs basques Kintoa.



Les paysans de la vallée ont su préserver cette race locale de porc, révélant ainsi la qualité de ce produit au

consommateur.

Ici on prend le temps d'élever les porcs, en liberté. De même, le jambon est affiné plus de 16 mois, ce qui en fait un produit d'excellence. Afin d'amener ces produits jusqu'au devant des consommateurs, Xole transforme elle-même ses porcs à l'atelier collectif de transformation BELAUN.

Avec les autres paysans, Xole s'implique fortement dans les démarches collectives pour faire vivre l'agri-

culture de montagne.

► Produits

Salaisons et conserves de porc basque.

Colis de viande fraîche uniquement sur commande.

► A voir.

La ferme, les porcs basques en liberté, les produits.

► Ferme XALBADORRENEA

Xole AIRE
64 430 UREPEL / UREPELE
LOCALISATION GOOGLE
MAPS : 43.064765,-1.418408



FERME ALASTA (LES ALDUES)



► La ferme

La ferme Alasta est située au bourg des Aldudes, en bord de Nive.

En 2006, Eztitxu est venue sur la ferme de ses grands parents. C'était une ferme sur laquelle étaient élevées des brebis et des vaches laitières.



Eztitxu a implanté une production de fruits et petits fruits qu'elle transforme en

confitures, gelées, coulis, sirops, compotes et pâtes de fruits. Sur une petite surface, elle essaie d'avoir une grande diversité de variétés.

► Produits

Groseille, cassis, framboise, mûre, maroise, rhubarbe, pomme, poire, pêche, figue, coing, prune,...

► A voir.

Le verger, les cultures, la salle de transformation.

► Ferme ALASTA

Eztitxu Sabarots
Mamiño
64 430 ALDUDE

LOCALISATION GOOGLE
MAPS : 43.100262,-1.429436



TÉMOIGNAGE

La vallée des Aldudes vaut le détour, grâce à la présence des paysans qui ont maintenu cette agriculture de montagne en vie.

Xole et Eztitxu sont deux jeunes femmes qui, après une première expérience professionnelle, ont fait le choix de devenir paysannes.

Elles se sont installées sur une petite ferme familiale en créant une activité de transformation fermière.

Elles sont très attachées au valeurs de l'agriculture paysanne et les mettent en œuvre tous les jours.

Il s'agit de prendre le temps pour élever les animaux ou mener les cultures, afin d'obtenir la meilleure qualité de produits, et de les rendre accessibles au consommateur grâce à la vente directe.

Elles montrent ainsi qu'il est possible de vivre pleinement de ce métier.



FERME JAIKO BORDA (AINCILLE)



► La ferme

« Ces chèvres sont très attachantes et sont devenues le moyen de réaliser mon projet » vous dira Claude.

Devenir paysan, c'est le projet de vie que Claude a construit sur les hauteurs d'Aincille, à Jaiko Borda.

Sans être né sur une ferme, le parcours d'installation est souvent long et difficile. Le problème essentiel reste de trouver le lieu d'installation, et de financer l'achat des terres.

Après la formation et l'apprentissage du métier chez d'autres paysans, Claude a bénéficié du soutien du GFAM LURRA pour accéder aux terres de Jaiko Borda.

Claude est locataire de ces terres et élève un troupeau de chèvres essentiellement de race pyrénéenne.

Cette race rustique s'adapte à des reliefs difficiles et produit du lait de qualité, pour des fromages savoureux. A goûter sans faute !

► Produits

Fromage de chèvre : tomme affinée, crottins et bûches.

► A voir.

La chèvrerie, les chèvres pyrénéennes, le moulage des fromages.

► FERME JAIKO BORDA

Claude KRATOCHVIL
64 220 AINCILLE / AINTZILE
LOCALISATION GOOGLE
MAPS : 43.298321, -1.079835



FERME UHARTIA (GAMARTHE)



► La ferme

Située sur le chemin de Compostelle, la ferme offre une halte appréciée des randonneurs. Chacun compose son petit déjeuner avec les produits de la ferme.

Actuellement, quatre personnes travaillent et vivent à la ferme Uhartia.

Mixel et Mikele se sont installés en 1974 avec un troupeau de vaches laitières. En 1990, ils mettent en place une plantation de

kiwaï, petit fruit rouge de la famille du kiwi.

En 2009, Iñaki leur fils s'installe et crée un nouvel atelier avec la transformation du lait de vache en une gamme de fromages et de produits frais.

L'ensemble de la ferme est certifiée en agriculture biologique depuis 2010.

► Produits

Fromage de vache affiné, fromage frais à tartiner (nature, salé, ail/ciboulette), yaourts nature et brassé.

Confitures de kiwaï, fruits de kiwaï en septembre.

► A voir.

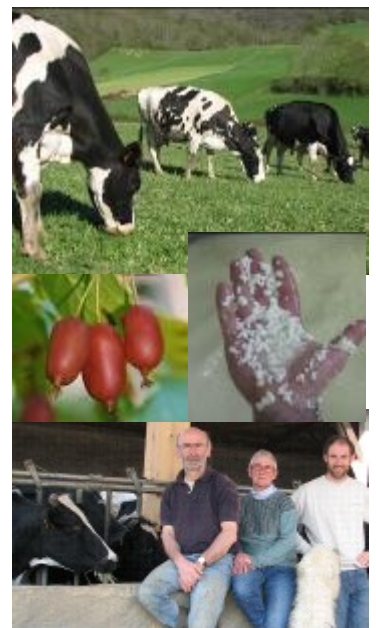
La ferme, les vaches, les locaux de transformation, le traitement des eaux usées, plantation de kiwaï.

► FERME UHARTIA

GAEC BIOD
Famille BERHOCOIRIGOIN
64 220 GAMARTHE / GAMARTE

LOCALISATION GOOGLE

MAPS : 43.200773,-1.142966



FERME MENDDIA (LECUMBERRY)



► La ferme

La ferme Menddia se situe au cœur de la vallée d'Hergerai, sur la route d'Iraty.

La fabrication du fromage de brebis est un savoir faire transmis depuis trois générations.

Dans les années 1930, le grand père Arño prend la suite de cette ferme voisine.

En 1984, son fils Jojo s'installe et développe les différents ateliers.

En 2009, sa fille Maider et son compagnon Jean-Marc s'installent sur la ferme. Aujourd'hui, trois personnes vivent de ce métier et perpétuent la transformation fromagère.

En juin, les troupeaux transhumant non loin de là. Ceux qui le désirent pourront monter les voir.

► Produits

Fromage de brebis AOP Ossau Iraty

► A voir. La bergerie, la salle de traite, de fabrication et d'affinage.

► FERME MENDDIA

Famille GOYHENEIX
64 220 LECUMBERRY / LEKUNBERRI

LOCALISATION GOOGLE

MAPS : 43.130863, -1.148774



MIXE ET OSTABARRET AMIKUZE—OZTIBARRE

La région d'Amikuze est une région où l'on mène une agriculture intensive, notamment autour de la culture du maïs.

Les producteurs fermiers, peu nombreux, se démarquent et misent sur la qualité de leurs produits afin de valoriser leur petite production et l'amener jusqu'au consommateur.

Les jeunes sont aussi porteurs de projets innovants,

prouvant ainsi leur désir de faire de l'agriculture autrement.



LA FERME KAIKU BORDA (BEYRIE SUR JOYEUSE)



► La ferme

Alain est né à Toulouse et a vécu une vingtaine d'années en ville avant de venir en milieu rural en 1993.

C'est comme berger sans terre qu'il s'installe à son compte, puis un an plus tard sur cette ferme, bien exposée au sud, vallonnée et propice à l'élevage de brebis. Son amie est peintre en décors et apprécie également le contact avec les animaux.

Depuis le début, Alain a

toujours transformé tout le lait de son troupeau de basco-béarnaises et vendu toute sa production lui-même.

Ce sont deux aspects du métier qu'il apprécie car ils sont complémentaires de la production.

Sa production est en agriculture biologique.

► Produits

Fromage fermier AOP Ossau Iraty, breuil et yaourts en saison de traite (de mars à août)

► A voir.

Les brebis, la bergerie, la fromagerie, le saloir.

► FERME KAIKU BORDA

Alain DOMINI
64 120 BEYRIE JOYEUSE / MITHIRINA

LOCALISATION GOOGLE

MAPS : 43.298321, -1.079835



Travail du chien

...

Traite à la main



MANTENUNEA (AMENDEUX)



► La ferme

La ferme Mantenunea se trouve à 400 m du bourg. Ttele berger sans terres rejoint Arño sur sa ferme en 1988. Ensemble, ils achètent les terres en location pour y conduire leurs deux troupeaux de brebis.

C'est en 1997 qu'ils se lancent dans la fabrication traditionnelle de fromage de brebis, qu'ils vendent à la ferme et au marché.

Arño est aujourd'hui à la retraite mais reste associé. Il assure le marché hebdomadaire de Saint Palais. La ferme est aujourd'hui en conversion en agriculture biologique.

► Produits

Fromage fermier AOP Ossau Iraty, breuil en saison de traite.

► A voir.

Les brebis, la bergerie, la fromagerie, le saloir.

► MANTENUNEA

Arño THICOIPE eta Ttele LEIZAGOIEN
64 120 AMENDUZE

LOCALISATION GOOGLE

MAPS : 43.355492,-1.03933



LA FERME DU BRUKIZA (BERGOUÉY VIELLENAVE)



► La ferme

Frère et sœur, Mathieu et Laurence respectivement âgés de 33 ans et 31 ans, se sont récemment installés sur la ferme familiale.

C'est donc par tradition familiale et par goût du métier qu'ils ont choisi d'être agriculteurs.

Ils ont construit une chèvrerie en bois pour y abriter un troupeau de chèvres laitières qui ont accès quotidiennement au bois du Brukiza.

La ferme est menée en agriculture biologique.

Le lait des chèvres est transformé en une gamme de fromages frais et affinés.

Mathieu et Laurence se rendent disponibles tous les après-midis afin de recevoir des visites à la ferme.

► Produits

Tomme affinée de chèvre, crottins, bûches, faisselle, fromage frais.

Kiwis en jus et confitures.

► A voir.

La chèvrerie, les chèvres, la salle de transformation et la cave d'affinage, couloir de visite.

► FERME DU BRUKIZA

Laurence & Mathieu BESSOUAT
64 270 BERGOUÉY VIELLENAVE / BURGUE ERREITI

LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.42743,-1.070917



ESNE LUMA (OSTABAT-ASME)



► La ferme

C'est l'été dernier que nous avons pour la première fois pu goûter des crèmes glacées ESNE-LUMA réalisées à base de lait de brebis de la ferme Olizetxerria.

Après le départ à la retraite de son père, Pantxika a mûri un projet novateur et investi dans un laboratoire de transformation de crèmes glacées.

Avec sa mère, elles élèvent un troupeau de brebis de race manex tête rousse. Une

partie du lait est transformée en glaces. Elles proposent différents parfums et n'utilisent aucun colorant ni arôme artificiel.

Vous trouverez ces glaces à la ferme, sur les marchés et sur quelques terrasses ensoleillées.

► Produits

Crème glacée à base de lait de brebis. Parfums : nature, vanille, chocolat, fraise des bois, miel et noix. En cornets ou en bacs.

► A voir.

La bergerie et les brebis. La fabrication de la crème glacée.

► FERME OLIZETXERRIA

GAEC GEROARI
Pantxika et Graxuxa Predaigne
64 120 OSTABAT-ASME / IZURA

LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.257081,-1.057191



FERME LUKUBEHERRIA (IHOLDI)



► La ferme

C'est une petite ferme familiale et traditionnelle avec une dizaine de vaches. Elle se situe près du château d'Iholdy.

Eric et Solange ont créé une activité maraîchère de plein champs, complémentaire à l'élevage. Le fumier des vaches vient enrichir la terre, les cultures sont désherbées à la main et les récol-

tes se font à maturité.

Ces légumes de saison sont sur les tables des restaurants locaux ou dans les paniers de familles locales.

► Produits

Selon les saisons : salade, tomate, courgette, aubergines, haricots verts, piment doux, melon, citrouille, potimarron, pommes de terre, herbes aromatiques (persil, basilic).

► A voir.

Les plantations.

► FERME LUKUBEHERRIA

Solange et Eric BIDART
64 640 IHOLDI / IHOLDI

LOCALISATION GOOGLE MAPS :
43.268894,-1.180564



LA SOULE—XIBEROA

« L'agriculture est l'un des piliers de la vie économique de Soule.

Elle représente plus d'un tiers des emplois, c'est dire l'importance de son maintien pour la vie des villages.

Des petites fermes maillent l'ensemble du territoire et se dédient essentiellement à l'élevage de brebis laitières et de bovins viandes.

L'utilisation de la montagne est importante, les troupeaux de brebis et de vache transhumant, ce droit est

issu du droit coutumier de Soule. Les paysans ont un fonctionnement collectif autour du cayolar.

La Soule a des atouts à faire valoir. Les petites structures ont tout intérêt à diversifier leur production, à s'engager dans des démarches de qualité crédibles et à maîtriser la vente de leur production.

Des projets collectifs de valorisation des productions locales ont vu le jour. Ainsi, ils sont de plus en

plus nombreux à faire de la vente directe aux consommateurs. Au fil des années, la gamme des produits fermiers IDOKI s'est étoffée, offrant aujourd'hui une belle diversité de produits au consommateur local.

Pour exemple, le point de vente collectif des producteurs fermiers de Soule, à Trois Villes est ouvert toute l'année. C'est un lieu d'échanges où les producteurs aiment expliquer leur métier.



Inauguration du point de vente collectif à la ferme Gohetxea (Trois Villes, juillet 2008)



LA FERME GOHETXEA (TROIS-VILLES)



► La ferme

La ferme Gohetxea se trouve au bourg, sur la plaine alluviale du gave Ūhaitza.



Johaine s'est installé sur la ferme familiale avec un petit troupeau de vaches laitières.



Il mène un verger de pommiers avec des variétés locales et une production de plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique.



Johaine s'associe avec Sacha, hors cadre familial sans terres, et lui permet de s'installer sur la ferme avec un projet commun de valorisation du lait de vache en nouveaux produits.

La ferme Gohetxea accueille également un point de vente collectif de producteurs fermiers de Soule, privilégiant ainsi une relation solidaire avec les consommateurs.

► Produits

Fromage de vache et produits laitiers (yaourts, desserts lactés), plantes à tisanes, jus de pommes

► A voir.

La ferme, les vaches, le point de vente collectif.

► Ferme GOHETXEA

Johaine ETXEMENDI
64 470 TROIS VILLES / IRURI

LOCALISATION GOOGLE
MAPS : 43.135022,-0.875238



LE CAYOLAR D'ARDAKOTXIA (LARRAU)



► La ferme

Le cayolar Ardakotxia se situe à 1000 mètres d'altitude. Le parcours des brebis surplombe les gorges d'Holçarte.

Francis Poineau est berger sans terres. Depuis plus de 25 ans, il transhume avec son troupeau à Ardakotxea du 20 mai au 20 septembre. Avec l'aide d'un salarié, il

garde quatre troupeaux de brebis, les traie et fait du fromage d'estives AOP Ossau Iraty. L'été, sa compagne Dani et ses enfants le rejoignent le week end.

L'automne venu, tout le monde redescend à Moncayolle où il travaille avec la famille Uthurralt.

► Accès.. En voiture ou à pied, depuis l'auberge du Logibar (2 h) via la passerelle d'Holçarte.

► ARDAKOTXIA

Francis POINEAU
64 560 LARRAU / LARRAINE

LOCALISATION GOOGLE
MAPS : 43.003716,-0.909944

