



Marché de Noël à SARE et nouveau concours culinaire : le Défi Crêpes IDOKI.

Le dimanche 18 décembre 2016, de 10 h à 15 h.

Le dimanche 18 décembre, le nouveau concours culinaire "Défi crêpes IDOKI" se déroulera pendant le marché de Noël IDOKI, à SARE (Salle polyvalente).

Un marché de Noël sous le signe de la qualité.

Tout d'abord, dans le **choix des exposants** : seuls des producteurs fermiers IDOKI et des artisans d'art seront présents sur le marché de Noël.

IDOKI représente la production fermière du Pays Basque **dans toute sa diversité** : fromages et produits laitiers, viandes et charcuteries, canard gras et pigeonneaux, cidres et confitures, piment d'Espelette, miels et tisanes.

Énormément d'artisans d'art seront également présents cette année : vêtements et accessoires, vannerie, sculptures, poterie, savons et cosmétiques, décoration, bougies, bijoux, vitraux, tissus, ...

Un nouveau concours culinaire : le Défi crêpes IDOKI.

A partir des **ingrédients de base** (farine de blé, œufs et lait) fournis par les organisateurs, les participants sont libres d'aller vers des préparations salées ou sucrées, classiques ou originales, avec des ingrédients de leur choix. Il faudra intégrer un **ingrédient IDOKI** à choisir (confiture, miel, fromages, salaisons,...) auprès des producteurs présents sur le marché de Noël.

Il faudra séduire les yeux et les papilles du jury qui valorisera, la présentation, l'origine et la qualité des ingrédients, la créativité et bien entendu la saveur de la crêpe. Le public pourra également voter pour sa crêpe préférée.

Trois catégories sont ouvertes pour le Défi Crêpes IDOKI : **6-9 ans, 9-12 ans et les adultes** (plus de 12 ans).

De belles dotations viendront récompenser les participants : repas gastronomique à la ferme auberge HARANEKO BORDA, visites de fermes IDEK'IDOKI, balades à dos d'âne ASTOKLOK et entrées au parc de jeux TTIKI LEKU, un livre de recettes et des DVD.

S'inscrire avant le 15 décembre 2015 au 05 59 37 23 97 ou par mail : contact@idoki.org

Règlement et conditions de participation sur www.idoki.org/fr/les-actualites/

Marché de Noël IDOKI, à Sare, le Dimanche 18 décembre 2016.

De 10 h à 15 h : marché des producteurs fermiers IDOKI et des artisans d'art.

De 9 h à 13 h : nouveau concours culinaire « le Défi Crêpes IDOKI » avec la remise des prix du public et du jury (à 13 h).

Toute la journée : coin des Enfants animé par Sarde-Sardexka et restauration (boissons, soupes, talos et crêpes).

Stands d'information d'Euskal Moneta et Lurzaindia.

IDOKI définit une production fermière **à taille humaine et en relation directe** avec le consommateur.

Gage de transparence, En basque, IDOKI signifie « cartes sur table ».

Créée voilà 24 ans, la charte fermière IDOKI compte 110 producteurs fermiers du Pays Basque.

Avec 20 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.

L'association a mené une large réflexion pour redéfinir les principes de la charte fermière IDOKI, toujours déclinée en cahier des charges :

- **l'origine de la matière première**, uniquement issue de la ferme . Les ingrédients complémentaires sont issus de démarches de qualité.
- **Une cohérence des pratiques sur l'ensemble de la ferme** : l'agrément est désormais étendu à l'ensemble des productions de la ferme (transformées ou pas), les intrants chimiques sont interdits, et entre autres points l'alimentation

des animaux doit être majoritairement produite sur la ferme ou achetée localement (départements limitrophes ou sud du Pays basque).

- **Au moins 50 % du revenu de la ferme** doit être issu de la production fermière.

Le cap donné est ambitieux et répond aux attentes sociétales. L'association propose un accompagnement technique à l'ensemble des producteurs qui souhaitent mettre en place les pratiques de l'agriculture paysanne et fermière sur leurs fermes.



En basque, IDOKI signifie « cartes sur table ».



Les exposants du marché de Noël

Producteurs fermiers IDOKI

- **Ferme Ithia à SARE** : fromage de brebis Ossau Iraty, yaourts et cidre fermier.
- **Ferme Ekibegia, à Saint-Just-Ibarre** : fromage de brebis Ossau Iraty.
- **Ferme Oihanartea, à Arbonne** (Olivier Gervais et Olivier Doyhenard) : produits laitiers de vache
- **Goxoan, ferme Xabat Baita à Urrugne** : fromage de chèvre
- **Natxo Angulo, à Abense de Haut, à Domezain** : foie gras et confits de canard gras.
- **Agnès Sallaberry, ferme Mariete dou Mouli, à Bergouey Viellenave** : foie gras et confits de canard gras
- **Jara Xolan, ferme Jauberria à Ascarat** : porc basque Kintoa eta plats cuisinés.
- **Zaldi Xuri Beltz, ferme Amestoya à Suhescun** : viande chevaline
- **Eztitxu Sabarots, Mamino aux**

Aldudes : confitures et fruits transformés.

- **Belazkabieta, à Espelette** : confitures et piment d'Espelette.
- **Mikela Untsain, à Ascaïn** : miels.
- **Aitor De Portundo à Anhaux** : plantes aromatiques et médicinales.

Artisans d'art:

- **Vêtements et jeux d'éveil** : Sabine Hochard (Angèle Dark)
- **Vannerie** : Cathy Chrisodolous (Brin d'osier).
- **Vêtements et accessoires pour enfants** : Aurélie Laugel (Erreka Ttipi)
- **Poterie basque** : Kos Deco
- **Savons et cosmétiques** : Audrey et Serge Narbaits (Etxean egin)
- **Décoration sur bois** (palas) : Hanaka.
- **Lampes décorées** : Sébastien Egea.
- **Bougies sculptées** : Geneviève Dolorsor
- **Couteaux** : Vincent Laborie (Senpereko Labanak)
- **Bougies** : Thierry Quinton (Louise Bougies)

« Ce marché est l'occasion de retrouver la gamme de produits fermiers de qualité pour les fêtes de fin d'année, d'acheter localement des cadeaux à des artisans d'art, et de participer à des actions solidaires.

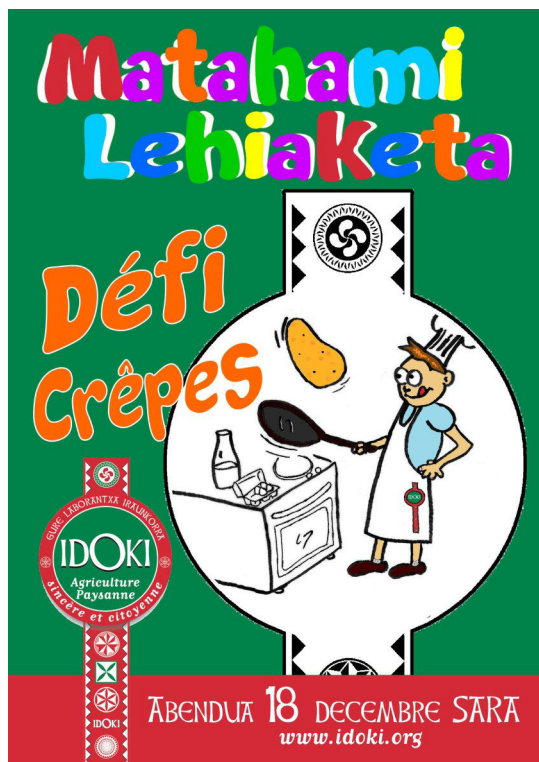
- **Bijoux et joaillerie** : Laylie Pachamama
- **Vitraux, bijoux** : Christine Dubacquie
- **Vêtements et accessoires** : Marion Munier (Crea Rion).
- **Tisserand** : Anne Fruchon
- **Décorations et sculpture sur bois**: Brigitte Ryckenbusch (Eskuz Holakatuz)
- **Création mode** : Estelle Urroz.
- **Bougies** : Pierre François Altenboch.
- **Bijoux** : José Catalan,
- **Makilak** : Arnaud Araguas.

Stands d'information.

- **LURZAINDIA**
- **EUSKAL MONETA**

Nouveau concours culinaire

Le Défi Crêpes IDOKI



Le dimanche 18 décembre, le nouveau concours culinaire "Défi crêpes IDOKI" se déroulera pendant le marché de Noël IDOKI, à SARE (Salle polyvalente).

Cette année pour la première fois, le concours culinaire offrira de bonnes crêpes gourmandes au public.

A partir des ingrédients de base (farine de blé, œufs et lait) fournis par les organisateurs, les participants sont libres d'aller vers des préparations salées ou sucrées, classiques ou originales, avec des ingrédients de leur choix. Ils devront toutefois intégrer un ingrédient IDOKI qu'ils choisiront sur place (confiture, miel, fromages, salaisons,...) auprès des producteurs présents sur le marché.

Les crêpes peuvent se décliner à l'infini pour qui sait être inventif. Il faudra séduire les yeux et les papilles du jury qui valorisera, la présentation, l'origine et la qualité des ingrédients, la créativité et bien entendu la saveur de la crêpe. Le public pourra également voter pour sa crêpe préférée.

Trois catégories sont ouvertes pour le Défi Crêpes IDOKI : **6-9 ans**, **9-12 ans** et **les adultes** (plus de 12 ans).

Le jury sera composé d'un artisan-crêpier (Jean-Claude MOUCHEBOEUF de La Grange aux Loups), d'une productrice fermière IDOKI (Madouce ARAGUAS) et d'une consommatrice (Martina GOYHETCHE, coordinatrice de l'AMAP de SARE).

De belles dotations viendront récompenser les participants :

- **Dotation 6-9 ans** : 1er lot (4 entrées Ttiki Leku) + 2ème lot (2 visites Idek'Idoki) + 3ème lot (1 balade à dos d'âne Astoklok)
- **Dotations 9-12 ans** : 1er lot (4 visites Idek'Idoki) + 2ème lot (2 entrées Ttiki Leku) + 3ème lot (1 balade à dos d'âne Astoklok)
- **Dotations adultes** : 1er lot (2 repas à la ferme auberge) + 2ème lot (un panier garni IDOKI d'une valeur de 40 €).
- **Dotation Prix du Public** : 1 livre de recette LURRAMA et DVD IDOKI).

Un appel à participer

La participation est gratuite et ouverte à tout amateur de cuisine.

Pour cette première édition du défi crêpes IDOKI, l'association des producteurs fermiers du Pays Basque – IDOKI lance un large appel aux amateurs de cuisine pour qu'ils participent et viennent s'amuser.

Les équipes doivent s'inscrire **avant le 15 décembre 2016 au 05 59 37 23 97 ou par mail contact@idoki.org**.

Les conditions de participation sont accessibles sur le site : www.idoki.org/fr/les-actualites/

Il est possible de cuisiner tous les jours avec des produits de qualité :

- C'est maîtriser son alimentation en connaissant l'origine des ingrédients qui composent nos repas.
- c'est profiter de produits à leur meilleur stade de maturité et au prix juste en achetant directement au producteur.
- Et c'est partager le plaisir de plats simplement bons.

Coin des enfants — animé par SARDE-SARDEXKA



SARDE SARDEXKA est une association créée en juin 2014 dans le but de sensibiliser et d'éduquer le grand public aux différentes thématiques liées à l'agriculture, à l'environnement et à l'alimentation.

- **Gabrielle ARRESE-IGOR**, titulaire du BTS cuisine et restauration (Ateliers Abracadamiam) est l'une des animatrices de l'association.

SARDE SARDEXKA animera un nouvel atelier au coin Enfants du marché de Noël IDOKI à Sare : « les crêpes et galettes du monde ».

SARDE SARDEXKA animera des jeux d'éveil sensoriel (vue, toucher, odorat, ouïe) pour faire découvrir différentes céréales et farines. Ces jeux permettront de faire le lien entre les farines et les différentes galettes que l'on retrouve dans le monde. Enfin les enfants pourront faire une petite quantité de maïs grand roux avec leurs mains, ils verront ainsi le fonctionnement d'un moulin.

Nous souhaitons développer un travail avec les écoles de l'Agglomération Sud Pays Basque, pour sensibiliser les enfants à une alimentation locale et de qualité.



Atelier « Le Bar à laits »

Au programme

De 10 h à 15 h, à la salle polyvalente de SARE.

- **Marché de Noël** des producteurs fermiers IDOKI et des artisans d'art. Pour tout achat, possibilité de participer à la tombola et gagner des produits fermiers.
- **Coin des Enfants** avec des jeux collaboratifs et en lien à la vie de la ferme. Animé par l'association SARDE-SARDEXKA

De 9 h à 13 h - concours culinaire : le Défi Crêpes IDOKI.

- A 12 h - Présentation des Crêpes au jury
- De 12 h 30 à 13 h - Dégustation des crêpes par le public et possibilité de voter
- A 13 h—Remise du prix du jury et du prix du public .

Saveurs fermières

- Boissons : vins d'Irouléguy, jus de pomme, sirops de fruits à l'eau, tisanes, chocolat au lait, café issu du commerce équitable
 - Talo à base de farine de blé et de maïs, garnis de fromages, de ventrèche, chèvre/miel, confitures de fruits rouges.
 - Des crêpes réalisées avec du lait entier et des œufs IDOKI.
- Les ingrédients complémentaires sont issus du commerce équitable ou de l'agriculture biologique.

Conférence de Presse en présence de :

- **Leire ITURRALDE** et **Eztitxu SABAROTS** de l'association des Producteurs Fermiers du Pays Basque (IDOKI)
- **Olivier GERVAIS** de la ferme Oihanartea à Arbonne.
- Et de **Jean-Claude MOUCHEBOEUF**, artisan crêpier de La Grange aux Loups, membre du jury du nouveau concours culinaire « Défi Crêpes IDOKI ».

Contact presse :

Isabela BARREIX
Ass. Prod. Fermiers P.B.
Tel. 06 74 42 61 95

JEAN CLAUDE MOUCHEBOEUF, ARTISAN CREPIER MEMBRE DU JURY DU DEFI CREPES IDOKI

Ancien agriculteur, Jean-Claude MOUCHEBOEUF est aujourd'hui artisan crêpier sur les marchés. Il sera membre du jury du Défi Crêpes IDOKI qui aura lieu le dimanche 18 décembre, à SARE dans le cadre du marché de Noël IDOKI.

Auparavant, il a été producteur fromager en brebis laitières en vallée d'Aspe. Puis il a suivi sa femme dans la région de Nantes, où il a recréé un élevage de laitières en agriculture biologique et en biodynamie. A partir du lait de ses brebis, il fabriquait des tommes, des fromages frais et des yaourts qu'il commercialisait essentiellement en AMAP, en magasin de producteurs et magasins bios.

D'origine basque par son arrière grand père Kanboar, son désir a toujours été de venir vivre au Pays Basque. C'est à la retraite de son épouse qu'il a franchi le pas et est venu vivre à Anhaux.

Habitué à travailler à son compte, à 58 ans, il a décidé de monter une crêperie ambulante. S'il a dû apprendre le métier, il défend une certaine éthique en se fournissant auprès de quelques producteurs locaux (lait, chocolat, praliné,...)

Il cuisine des crêpes, des burgers et des galettes pour les végétariens et pour tous les gens qui sont allergiques. Il utilise du lait d'amande ou de soja, de la farine de sarrasin ou de châtaigne ou des steaks végétariens. Il fait par exemple une excellente mousse au chocolat sans œuf ni beurre, à partir de chocolat et de lait de soja.

Jean Claude MOUCHEBOEUF est présent tous les samedis matins sur la place de Baigorri, sur les foires d'été à Saint Jean Pied de Port, et partout où on le demande.

Devant la presse jeudi dernier, à la ferme Agerrea à

Arbonne, nous avons découvert quelqu'un de très sympathique et généreux, qui aime les bons produits et les gens !

Jean Claude nous a préparé d'excellentes crêpes. Pour lui, la meilleure crêpe « c'est la crêpe nature et sucrée » et il nous a même révélé sa recette : 1 litre de lait, 4 œufs, 500 g de farine, 30 g de sucre, 15 g de beurre salé et 1 filet d'huile d'olive.

Lors du Défi Crêpes, les participants seront libres d'aller vers des crêpes sucrées ou salées, classiques ou originales. Ils devront toutefois intégrer un ingrédient IDOKI qu'ils trouveront sur le stand de leur choix au marché de Noël. Par exemple, nous avons goûté des crêpes fourrées au yaourt aromatisé à la verveine citronnée et à la reine des prés fabriqués à la ferme Agerrea. Preuve que chacun peut donner libre cours à son imagination.



Jean Claude MOUCHEBOEUF, artisan crêpier sur les marchés et membre du jury du Défi Crêpes.

Le jury du Défi Crêpe devra juger la présentation de la crêpe et de l'assiette, l'originalité de la recette autour de l'ingrédient IDOKI, et de la gourmandise de la crêpe.

Pour participer, s'inscrire avant le 15 décembre 2016.
<http://www.idoki.org/fr/actualite/>



OLIVIER GERVAIS, DES YAOURTS AUX AROMES SUBTILS

Cela fait une année qu'Olivier GERVAIS l'a rejoint sur la ferme en vue d'une association en début d'année 2017. Auparavant, il travaillait dans l'industrie aéronautique en Ile de France, avant d'envisager une reconversion professionnelle.

Etant apiculteur amateur, cela lui a donné le goût de l'agriculture. Son autre passion, c'est le fromage. Tout cela l'a mené vers l'élevage de vaches laitières et de la fabrication fromagère. Il s'est formé pendant sept mois dans le Jura à Poligny.

Olivier GERVAIS a commencé à transformer le lait frais de la ferme Agerrea en avril dernier et il propose déjà une belle gamme de produits laitiers frais et de fromages : du fromage blanc, de la faisselle, du beurre cru, de la crème fraîche, de la pâte tartinée à l'ail des ours et des yaourts aux arômes subtils de verveine citronnée, de reine des prés ou de fleur de sureau. Il travaille avec des plantes aromatiques séchées. Du côté des fromages il y a aussi du goût, avec des

tommets affinées et aux herbes aromatiques et condiments (fenugrec, carvi ou piment d'Espelette).

C'est une production confidentielle aujourd'hui qu'il commercialise ses produits dans le voisinage, auprès de l'AMAP d'Ahetze. Après le marché de Bibi Beurivage en mai dernier, ce sera le deuxième marché qu'Olivier GERVAIS fera à SARE.

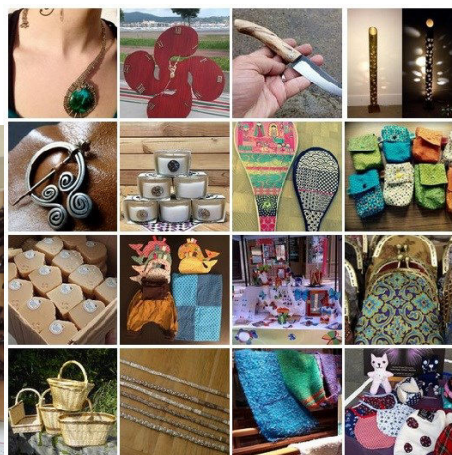
Il sera donc présent avec ses produits originaux et d'ores et déjà très aboutis, avec des arômes subtils et des textures légères...

La ferme Agerrea se situe à Arbonne. Avec 20 vaches laitières à la traite, Olivier Doyhenard vend depuis de longues années le lait cru en direct aux supermarchés locaux, à des pâtisseries et des glaciers locaux.

Photos prises lors des éditions précédentes



Marché de Noël
De producteurs fermiers IDOKI et
d'artisans d'art



Concours de années précédentes
Photos de tous les participants et du jury

