

IDOKI

**Agriculture Paysanne,
sincère et citoyenne.**

POURQUOI j'adhère à l'association des producteurs fermiers **IDOKI.**

**J'habite et j'aime
le Pays Basque.
Je veux y exercer
le métier de paysan.
et pouvoir vivre de mon travail
tout en proposant
des produits fermiers de qualité.**

**Pour cela,
je choisis de travailler dans
l'esprit "Agriculture Paysanne"
et je m'engage dans la
démarche IDOKI.**

Ainsi, les produits issus de ma ferme sont **sincères**

authentiques

Je cultive en priorité des variétés et/ou élève des races de souche locale ou rustique à croissance lente.

Je m'interdis absolument canards prêt à gaver, animaux réformés, et plus généralement toute matière première pouvant dénaturer la qualité de mes produits.

naturels

Mes cultures sont de plein champs, de saison et récoltées à maturité, mes élevages de petite taille et de plein air.

Je respecte le cycle naturel de vie de mes bêtes et prends soin de leur ménager au mieux parcours herbeux, ombre et points d'eau.

Je m'interdis absolument OGM, cultures ou élevages hors sol, serres chauffées, et plus généralement toute pratique pouvant dénaturer la qualité de mes produits.

sains

Mes bêtes sont prioritairement nourries à la pâture et avec les fourrages et céréales produits sur l'exploitation.

Je m'interdis absolument aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, farines animales, hormones de croissance, et plus généralement toute alimentation pouvant dénaturer la qualité de mes produits.

savoureux

De l'engraissement des bêtes à l'affinage et aux maturations longues, je favorise tout ce qui contribue véritablement à la saveur du produit fini.

Je n'utilise, lors de la transformation, que des assaisonnements naturels, des ferments lactiques et de la présure.

Je m'interdis absolument colorants, conservateurs, et plus généralement tout additif pouvant dénaturer la qualité de mes produits.

Ainsi, les pratiques mises en oeuvre sont **citoyennes**

solidaires

Je limite volontairement ma production pour garder des conditions de travail et de vie satisfaisantes et avoir le temps de bien m'occuper de mes cultures et de mes bêtes.

Ainsi, je partage également mieux avec les autres paysans du Pays Basque les ressources de notre terre.

responsables

À partir des seules matières premières issues de ma ferme, je transforme moi-même, avec l'aide d'un salarié tout au plus*. Je ne commercialise que les produits issus de mon propre travail ou d'autres produits agréés IDOKI. Je les vends en priorité directement à la ferme, sur les marchés ou en circuit court**.

Ainsi, je maîtrise la qualité de mes produits jusqu'à leur présentation finale au consommateur.

* : un salarié par paysan actif avec un maximum de 4 personnes par exploitation.

** : un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur.

franches

Je soumets mes pratiques au contrôle objectif d'un organisme indépendant et m'engage à signaler tout problème de qualité au réseau IDOKI afin d'obtenir les conseils utiles à l'amélioration constante de mes produits.

J'identifie clairement tous mes produits au nom de ma ferme. J'invite cordialement toute personne intéressée à venir la visiter, dans la limite et le respect de l'exercice de mon métier.

Ainsi, je m'engage dans une démarche de totale transparence vis à vis du consommateur.

durables

Je ne me contente pas de produire et vendre, mais participe également aux activités "non marchandes" destinées à mettre notre territoire en valeur.

Ainsi, je contribue à faire de mon pays une terre durablement accueillante avec des paysages entretenus et des villages et cours de ferme vivants.