



# MARCHE DE NOËL DES PRODUCTEURS FERMIERS IDOKI LE 9 DÉCEMBRE A SARE



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte  
 Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque  
 Biduze karrika 32, rue de la Bidouze – 64120 DONAPALEU / SAINT PALAIS  
 Tel : 05 59 65 85 47 – Fax : 05 59 65 61 08 – mail : [apfpb@free.fr](mailto:apfpb@free.fr) – [www.idoki.org](http://www.idoki.org)

## MARCHE DE NOËL DES PRODUCTEURS FERMERS IDOKI LE 9 DÉCEMBRE A SARE

### LA

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.

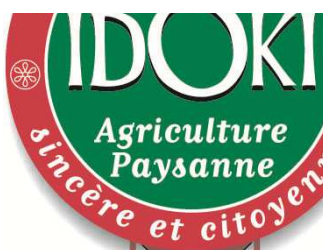
La charte fermière IDOKI se traduit en cahiers des charges qui garantissent :

- 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.



### POUR LE PRODUCTEUR, ADHEREZ À IDOKI C'EST...

#### ✓ C'est intégrer la dimension collective de la production fermière.

Les producteurs fermiers IDOKI limitent volontairement leur production afin de permettre à de nouveaux producteurs de se lancer dans la production fermière.

#### ✓ C'est participer à la promotion collective des produits fermiers du Pays Basque.

Les producteurs fermiers IDOKI font connaître la diversité de la production fermière au Pays Basque.

*Marchés à la ferme, Foire IDOKI, Fête de la viande bovine, Menus IDOKI...*

#### ✓ C'est respecter un cahier des charges qui définit le métier de producteur fermier.

*Chaque ferme IDOKI est soumise à un contrôle externe.*



Les producteurs IDOKI sont identifiés grâce à cette estampille présente sur les papiers d'emballages et étiquettes des produits



Les fermes Idoki sont signalisées par un panneau de ce type en bord de route.

## QUI SOMMES NOUS ?

### Historique

L'association des Producteurs fermiers du Pays Basque (APF PB) est la structure juridique qui compte 250 adhérents.

IDOKI est la marque collective gérée par l'association. 85 producteurs fermiers sont engagés dans cette démarche de qualité.

En 1989, une trentaine de fermiers fromagers se retrouvent pour se défendre et obtenir des aides pour la mise aux normes des ateliers de transformation à la ferme.

L'association s'est structurée pour répondre aux demandes d'information sur les techniques de transformation, le matériel, la réglementation en vigueur ou les méthodes de commercialisation.

En 1992, les producteurs fermiers créent la marque collective IDOKI (« cartes sur table » en basque).

Cette charte d'engagement définit la production fermière à taille humaine du Pays Basque.

### Une raison d'être

La transformation à la ferme apporte une valeur ajoutée qui permet la pérennité des exploitations et favorise leur développement dans les zones rurales. C'est un atout non négligeable dans le maintien des emplois et du tissu social.

Par ailleurs, dans un contexte de perte de confiance dans les produits « industrialisés », le consommateur est à la recherche d'une offre de produits alimentaires « sincères » et de lien avec les producteurs de proximité.

## LES MISSIONS DE L'ASSOCIATION

### Accompagnement à la transformation:

- ☒ **Des formations à la qualité des produits** : guide des bonnes pratiques d'hygiène (fromagers), plan de maîtrise des risques sanitaires en produits carnés (volailles), analyse sensorielle des produits (qualité des produits), réglementation sanitaire (transports des denrées) et commerciale (étiquetage)
- ☒ **Un suivi sanitaire des produits laitiers et carnés** (récolte des échantillons de lait et de fromages et interprétation des résultats) et un appui sur la ferme en cas de non-conformité
- ☒ **Des achats groupés** de matériel (containers, balances, parasols, ...) ou de consommables (moules, toiles, lames de contact)
- ☒ **Des formations spécifiques ou échanges entre producteurs** : préparation de plats cuisinés à base de viande bovine, visites de ferme ou de projets de diversification.

### Accompagnement à la commercialisation

- ☒ **Un réseau de producteurs tuteurs et d'intervenants** pour la commercialisation
- ☒ **Des formations à la commercialisation des produits fermiers** : pour débutants ou pour des projets de développement.
- ☒ **Des formations thématiques** : Communication et création de supports de communication, Apprendre à vendre ses produits, Aménagement de point de vente, etc...
- ☒ **Un appui à des projets collectifs de commercialisation**

### Promotion collective

- ☒ **Organisation d'événements de promotion** : marchés à la ferme, foire IDOKI, fête de la viande bovine, coffrets de Noël,
- ☒ **Outils de communication collectifs** : dépliants, emballages, étiquettes, panneaux signalétiques, cartes de visite
- ☒ **Gestion des agréments IDOKI** (visite des fermes et animation d'une commission agrément) et suivi des contrôles CERTISUD

## LE MARCHÉ DE NOËL—SARE— LE 9 DÉCEMBRE

Après la foire Idoki d'Espelette d'Août, les producteurs fermiers Idoki vous invitent à leur marché de Noël qui se déroulera le 9 décembre prochain de 10h à 18h à la salle polyvalente de Sare.

Il se composera de 30 exposants répartis entre producteurs fermiers Idoki et artisans d'art.

Ce marché sera l'occasion de retrouver la gamme de produits fermiers frais et

cuisinés pour la période de Noël.

Les produits présents seront le fromage de brebis AOP Ossau Iraty et fromage d'Estive, fromage de chèvre, fromage de vache et produits laitiers, canards gras, viande bovine, porc basque, fruits et confitures, miel, piment d'Espelette. Des animations seront proposées tout au long de la journée pour petits et grands!

### Composer son coffret de Noël

Des emballages spécifiques seront disponibles pour que chacun puisse composer à sa guise son coffret de Noël avec les produits en vente sur les stands.

Ce marché de Noël sera le lieu de rendez-vous des producteurs, artisans d'art et consommateurs dans une ambiance toujours conviviale!



Foire Idoki à Espelette Août 2012

## LE PROGRAMME DE LA JOURNÉE

**Marché fermier de 10h à 18h :** chaud, sirop, tisanes)  
producteurs Idoki, artisans d'art

- Marrons chaud

### Buvette restauration :

- Talos fermiers (ventrèche, saucisse confite, fromage de brebis, miel et confiture)

- Buvette fermière (vin, cidre, bière, jus de pomme, chocolat

### Animations

- Chants et triki
- Balade à pottok avec les «Pottok d'Ibanteli »
- 12h30 Tirage de la tombola

- À partir de 13h Jeux basques XIBA avec Ellande Alfaro

- 15h-16h-17h Chants basques avec Pantxix et Marie Bidart

- 17h30 Tirage de la tombola

« Ce marché sera l'occasion de retrouver la gamme de produits fermiers frais et cuisinés pour la période de Noël »

## CHANTS BASQUES PAR PANTXIX BIDART

"Euskal kantua zer da ? Galdera horrekin gabiltza Marie eta biok azken denbora hauetan, Marie-k aurkeztu berria duen ikerketa lanaren ildotik. Zer den jorratzea bezainbat zer izanen den eta gure haurrei zer ondare utziko diegun gogoetatzea dugu helburu. Funtsean kantagintza iraunkor baten aldeko borroka..

Qu'est-ce que le chant basque ? Cette question fait écho au travail de recherche récemment présenté par Marie. C'est une question qui nous intéresse et que nous creusons à notre façon. Plus exactement, nous nous interrogeons sur l'avenir du chant dans un monde de plus en plus aseptisé et sur l'avenir que nous voulons y donner. En bref, pour un chant basque, acoustique, sincère et citoyen."

**Marie BIDART :** chant, flûte traversière.

**Pantxix BIDART :** chant, guitare.



Pantxix Bidart

## LES EXPOSANTS DU MARCHÉ

### Producteurs fermiers

- Fromage de brebis :  
Maider Goyheneix, Dominique Olçomendy,  
Sébastien Astabie, Jeanne Etcheverry, Hervé  
Recalde
- Fromage de chèvre : Gaec Goxoan, Yenofa  
Bidé
- Fromage de vache : Sylvie Brust
- Produits laitiers : Earl Esnekiak
- Canards gras: Annie Aribit, Jean Michel Berho
- Porc basque: Xole Aire, Frédéric Forsans
- Viande bovine: Maryse et PatxiDoyharçabal
- Confitures : Eztixu Sabarots, Maryse et Patxi  
Doyharçabal
- Kiwis: Earl Bessouat
- Cidre et jus de pomme : famille Urbistondo
- Miel: Mikela Unstain
- Piment d'Espelette: Benjamin Charron, Lau-  
rence Lastiri
- Plantes aromatiques : Aitor de Portuondo

### Artisans d'art:

- Bijoux : Maialen Zamponi, Nathalie Gonzalez
- Bougies sculptées et bijoux : Geneviève Dolo-  
sor
- Souffleurs de verre: Alexandre Viera et Jean  
Marie Rimbault
- Sacs en tissu : Marie Catherine, Estelle Urroz
- Travail du cuir: Jacques Lamoise
- Patchwork: Annie Lamoise
- Sculpture sur bois : Annie Alfaro Ospital
- Peinture sur soie: Jocelyne Caussin
- Céramique, poterie: Elodie François, Joana  
Caillaud



**Famille Urbistondo—Cidre et jus de  
pomme/Sare—ferme Ihitia**



Contactez nous si vous souhaitez recevoir une de ces photos par mail.

Contact : Eva SAILLET

05 59 65 85 47

06 08 10 00 72