



ARROSA
ETXE MERKATUA

Urriaren 6a larunbata

SOHATIA etxaldean
10:00 / 14:00
IDOKI MERKATUA
etxe ekoizleekin

Etxaldearen bisita
Ortzaitziko Arlanttoa etxaldetik hasiz
10.00 (frantsesez) eta 11.00 (euskaraz)

IDOKI BAZKARIA
Behiki lukainak tomate salisarekin, behiki errakiak
barazkiekin, gure gasnak eta etxe-izozkia
Hobe izena emaita **05 59 37 74 79** (Amestoy, Arroza)

GAFC FLORRI-XURI
Behiki ruzearen saltean duta
Jean Baptiste VALLÉE, Yvonne AMESTOY,
Euseni BEGOAZ, Dominique ALBERTOY

Antolatzailea: IDOKI
etxe ekoizleen elkartera

www.idoki.org

IDOKI ETXE MERKATUA
ARROSAN, URRIAREN 6AN
► **HARAGI SALMENTA EZAGUTARAZI**



ELORRI-XURI

MARCHE A LA FERME
A SAINT MARTIN D'ARROSSA
LE SAMEDI 6 OCTOBRE

► **FAIRE CONNAÎTRE**
LA VENTE DIRECTE DE VIANDES

IDOKI 20 URTEZ EUSKAL HERRIKO ETXE EKOIZLEEN KALITATE AGINTZA

IDOKI Euskal Herriko Etxe Ekoizleen kalitate agintza sor-tu da duela 20 urte.

Gaur egun, 95 etxalde biltzen dira marka pean eta 17 ekoiz-pen mota proposatzen dira, ekoizpen dibertsitate ederra eskainiz lurralde osoan.

Ekoizleek ekoizpena bururaino eramaiten dute irabazia etxal-dean atxikitzeko eta kalitatez-ko janaria eskaintzeko tokiko jendeari, prezio onargarri ba-tean.

IDOKI ezagutgarrietan, etxalde ttipien neurria baldintzatua da, urrats horri egin duen egitura bakarrenetarikoa da. Eroslearekilanko ahalik eta harreman zuzenena bilatzen da ere.

IDOKI kalitate agintzak bete-behar zehatzak ditu :

- Etxaldeko lehengaiak erabi-liz, ekoizten dena baizik ez du saltzen ekoizleak. Ekoiz-penaren jatorria segurtatzen du.
- Etxalde ttipiak dira. Ekoiz-leak ekoizpen heina bere baitarik mugatzen du, lan eta bizi baldintza onargar-rien atxikitzeko, lurrak eta abereak ongi zaintzeko.
- Salmenta zuzenari lehenta-suna emaiten da. Salmen-taren %50a egin behar da zuzenean (edo arartekari bakar batekin).

Laborantza iraunkorraren prin-zipioetan oinarritzen dira etxal-deen praktikak. Araudi zorrot-zak errespetatzen dira.

Eginmoldeak kanpoko erakun-de batek kontrolatzen ditu.



HARAGI SALMENTA EZAGUTARAZI

2008. urtean, kalitate urratsetan ziren behiki egileek lehen Behikiaren Eguna antolatu zuten Eskiulako etxalde ba-tean. Geroztik, hitzordu honen mantentzeko beharra bada beti.

Haragiaren mundua, mundu berezia eta gogorra da, bereziki hazleentzat. Laborari gehie-nek ez dute salmenta menperatzen eta krisia ezbardinak jasan behar dituzte, etxaldeko gastuak (erregaiak, zaldarea, ...) beti emendatuz doatzalarik.

Aterabide bat daitaie salmenta zuzena egitea, eta ez nola nahikoa. Eroslearekilanko harremana luzara sakontzeko, zintzotasunez eta zuhurtasunez jokatu behar da.

IDOKIren azken etxemerkatuaren bidez, nahitara sasoiner kanpo egiten da, haragi salmenta ezagutarazte-ko jendeari.

► Kalitatezko haragia.

IDOKI behikiaren betebeharr-etan hainbat puntu zehaztuak dira : haragi arraza, kabalak kanpoan haztea, kabalearen ibilte eremu zabala (tokia bar-

rukian eta kanpoan), ahaxen janaria (esnea, belarra, bihiak — jitez aldatuak ez direnak), enzilajerik ez emaita gizen-tarazte sasoiner,...

Laborantza herrikoieraren prati-ka hauek dute haragiaren kalitatea ekartzen.

► Haragi hautu handia.

IDOKI-ko 30 bat etxe ekoizleek haragia freskoan saltzen dute, hautu handia bada : ahaxe-kia, behikia, axurkia, ardikia eta xerrikiarekin.

Batzuek ere haragia berek sukaldatzen dute eta kontserbetan saltzen (axoa, bourgui-gnon, navarrin,...)

Gehienek haragia etxetara ekartzen dute.

► Bidezko harremana laborari eta eroslearen artean.

Laborariek nahi dute zuzenez-ko salmenta garatu, etxalde-tan bizia eta enplegua atxikit-zeko. Ber denboran, erosleari garantiak ekartzen zaitzo IDO-KItan elgarrekin lan eginez.

IDOKI ETXE MERKATUA ARROSA-ko Soharian, Urriaren 6an larunbata Goizeko 10etatik arrats.2ak arte

IDOKI Etxe Merkatua

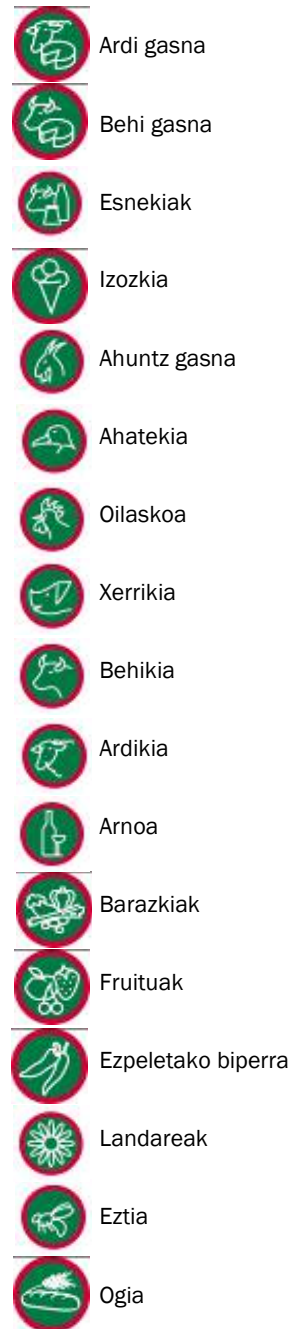
IDOKI-ko beste etxe ekoizleak ere hor izanen dira, etxaldeko barri-ooan merkatua eginen dute. **Kalitatezko haragi egileek** berek sukaldatu haragia salduko dute kontserbetan (behikia, axurkia, xerriki, ...). Har-agia freskoa hor berean manatzen ahalko da. Haragia sukaldatzeko errezetak eskuratzen ahalko dira

Etxalte bisita Ortzazeko Arlanttoa etxaldetik hasiko da. Bisitari esker, hobeki ulertzen da laborariek nola lan egiten duen eta bereziki kaba-lak nola hazten diren kalitatezko haragia lortzeko.

Bazkarian, behikia eta Idoki etxe ekoizpeneekin adalatuko da. Behi-kian, haragi mota guztiak preziagar-ri dira, bazkari horren bidez txesta-raziko dira.

Bazkaria (15 € arnoa gabe) : Behi-ki lukainak tomate saltsarekin, behiki errakiak barazkiekin, gasnak eta etxe-izozkia.

Tokia atxikitzeko : 05 59 37 74 79



ARROSA ETXE MERKATUA



Urriaren 6a larunbata



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteak sasoineko azken etxe merkatura anotolatzeko du Arrosako Sohastian. ELORRI XURI izeneko laborari taldeak dauku batzarri egiten. Hauek etxeko haragi guzia zuzenean saltzen dute. Dominique Amestoy -k etxaldea aurkezten dauku.

Zure etxaldearen historikoa egiten ahal daukuzu ?

1975 urtean plantatu nintzan sortetxean Ortzaizeko Arlanttoenean et lau urte berantago GAEC bat osatu genuen Yvonne nere emaztea eta bere aitarekin. Kanpoko lana utzi nuen, ardiak eta behiak genituen. Bere aita erretreta hartu duela, senar-emazteek jarraitu dugu EARL moduan. 2006 urtean, Laurent Irigaray auzoak plantatzeko gogoia zuen bera ez baitezpada bakarrik. Gure aldetik, ez genuen segidarik senditzen haurretan eta lanpetuak senditzen ginen. Gure etxaldeak elkartu genituen Elorri Xuri Gaec-an.

Aurten Jean-Baptiste gure suhia GAEC-n sartu da. Parisen sortua, hotel batean lan egiten zuen. Asteburutan, alabarekin etxaldera etortzen zelarik laguntzen gintuen eta gostua hartu du. Gogoetak egin eta, laborari bilakatu da.

Gaur egun, 79 hektara lur eremuan, 490 bat ardi buru gorri eta 25-30 behi gorri hazten ditugu. Behien produkzio guzia zuzenean saltzen dugu, ardi esnea aldiz Agian Scop-ari.

Nola hasi zirezte haragia zuzenean saltzen ?

1996 urtean, behi « eroaren » krisia larriki bizitu genuen. AFOG-arekin bidaiaz joan ginen ikusteko beste eskualdetan laborariak haragia nola transformatzen eta saltzen zuten. Gogoetak taldean eraman gintuen.

Gure etxaldean, behitegiaren emprunta

doi-doi itzultzen genuen, ez genuen beste hauturik : dena uztea edo saltzen hastea ! 1997an hasi ginen emeki emeki lehenik ahatxekin eta gero behi gizenekin.

Hatsarreen, ahal bezala hasi baginen, emeki emeki gure lana hobetu dugu. Aurten, haragia moltsetan emaiteko gela bat eta ganbara-hotza eraiki dugu etxaldean. Horri esker, haragia giharek moltsetan emaiten dugu klientaren nahiari egokitzeko eta haragiaren kalitatea zainduz. Lanaren antolaketa ere erretxen dugu holako tresna etxen ukaiteak.

Bere haragia saltzeko aldaketak ekarri ditu behien hazteko moldean ?

Yvonne aitarekin ikasi genuen, kabale gizontarazten. Kabale hiltegiako harakinen aholkuak jarraituz, begia zorrotzu dugu.

Martxotik azaro arte, kanpoarekin lan egiten dugu, behiak egin ahal kanpoan atxikitzen ditugu.

Barnean belarra, luzerna eta zaldarea (arto eta gagar irina) emaiten diegu.

Behi bakoitza bere erritmoan gizontarazi behar da, batek lauzpabost hilabete beharko ditu, beste batek 7-8 hilabete. Behi tropa ttipia dugunez, behi bakoitza segitzen dugu.

Dena zuzenean saltzeko, zozbat kliente l behar da ?

200-250 bat kliente ditugu. Hasi ginean, hasi ginen auzo, familia eta lagunei aipatzen. Laurent eta Jean-Baptiste GAEC-n sartu direlarik, jende berria ekarri dute. Duela 15 urte gurekin hasi ziren klienteak beti hor ditugu, horrek plazer egiten du. Haragiaren kalitatea bezain bat, jendea ongi zerbitzatu behar, jendea egokitu behar da. Presaka ibiltzen denarekin, zorrotasunez eta tenorez ibili behar da, goxoki den jendearekin mintzatzeko denbora hartu behar da. Profesionala izan behar da, konfiantzazko harremana sortzeko jendearekin.

Jendeak IDOKIri kasu emaiten dio ?

Lehen danik aldatu dena, jende geroago eta gehiagok ezagutzen dute IDOKI, AMAP-ak bezalako zuzenezko eroste sistemak hedatu dira. IDOK-k kalitatea eta hurbiltasuna ekartzen du, konfiantzazko marka da.

Jendea kuriosa da, nahi du jakin nola lan egiten dugun, kabalek zer jaten duten, segurtamena nahi du transgenikorik gabe lan egiten dugula. Ez dugunez deus gordetzekorik, ateak idekitzeko prest egon behar da, batzu heldu dira etxaldea bisitatzera, harreman horri ere xekatzen dute laborariarekin.

Ez da usu ikusten lau jende etxalde batean, nola pasatzen da ?

Lau jende etxalde batean bizitzea posible da, halaber lau hilabete-sari atera behar dira, ongi kudeatu behar da afera.

Elgarrekin lanean hartzeko, elgarren arteko konfiantza landu behar da. Mintzatzeko ez da denbora galdua, saiatzen gira asiatean behin biltzea lau lagun artean.

Ez dira bata eta bestearen orenak kondatzen. Lau izatearekin, errexkiago libratzen da. Igandeak aldizka libro ukaitea ez da guti. Bizi kalitatea zaintzeak, laborantzaren plantatzeko gogoia emaiten ahal du gazteei.

IDOKI etxe merkatura errezebitzen duzue



Elorri Xuri -Arrosa : Jean-Baptiste Vallee, Yvonne Amestoy, Laurent Irigaray, Dominique Amestoy.

heldu den urriaren 6an, zer espero duzu ?

Esperantza dut jendea jinen dela egunaldi goxo baten pasatzea eta gurekin mintzatzeko. IDOKI etxe merkatura eta bazkaria Arrosako Sohastian* egiten dira.

Etxalde bisitak aldiz Ortzaizeko Arlantton egiten ditugu, han baitira behiak. Aipatuko dugu laborantza, hazte moldea, laborari etxe batetako errealitatea.

Laborantzaren inportantzia lurralde baten garapenean erakutsi behar da. Gure herrian, laborantza gibel doa, segidarik gabeko etxaldeak badira, lurrak joaiten dira etxe egiteko. Klienta bati erraiten neion bezala « kalitatezko haragia nahi baduzu, behiek belarra eta kanpoa behar dute, beraz lurra zaindu beharko dugu ». Eta hobe bataila horri, laborari eta erosleen artean eramaiten bada ! Horri guzia aipatzen ahal da, egunaldi goxo bat pasatuz !

Sohatia*: EHZ festibal inguru hauetan sortu zen.

► IDOKI ETXE MERKATUA

Arrosako Sohastian,

Urriaren 6a larunbata

Goizeko 10tatik arratsaldeko 2ak arte.

IDOKI Etxe-Merkatura, Etxalde bisitak IDOKI bazkaria.

Dominique Amestoy : 05 59 37 74 79

LA CHARTE FERMIERE IDOKI AGRICULTURE PAYSANNE, SINCERE ET CITOYENNE

Créée voilà 20 ans, la charte fermière IDOKI compte 95 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.

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



LA VENTE DIRECTE DE VIANDES

En 2008, les producteurs de viande bovine engagés en démarche collective de qualité (IDOKI, AB) créèrent la première journée de la viande bovine, en accueillant le public sur une ferme d'Esquiule. Un tel rendez vous entre consommateurs et producteurs est plus que jamais nécessaire.

Le monde de la « viande » est un monde particulier et surtout difficile pour les éleveurs. La plupart des éleveurs ne maîtrisent pas leur débouchés et subissent les différentes crises (vache folle, maladie langue bleue) et doivent faire face à la hausse des charges d'exploitation (carburants, céréales,...)

La vente directe est une alternative importante pour les fermes. Cependant, la démarche doit être sincère et responsable vis-à-vis du consommateur.

Par ce dernier marché à la ferme, volontairement programmé « hors saison », les producteurs fermiers IDOKI veulent faire connaître la vente directe de viandes.

► Qualité de la viande

Ces pratiques de l'Agriculture Paysanne amènent une viande goûteuse et de qualité.

Voici quelques points du cahier des charges IDOKI : choix de races à viande, bien être animal, alimentation non OGM des veaux (lait tété au pis, herbe et céréales), pas d'ensilage en période d'engraissement, etc..

► Un grand choix de viandes.

Près de 30 producteurs de viande sont engagés dans la charte fermière IDOKI et offre un large panel de viandes : veau, bœuf, agneau, mouton, porc basque.

Quelques producteurs proposent aussi des plats cuisinés (axoa, bourguignon, navarrin, confits).

► Une relation équitable.

Les agriculteurs souhaitent développer la vente directe de viandes, afin de maintenir leur ferme et leurs emplois.

En contre partie, ils apportent des garanties de qualité au consommateur.

IMarché à la ferme IDOKI

À Saint Martin d'Arrossa, à la ferme Sohatia, de 10 h à 14 h.

Marché 100 % IDOKI

Les autres producteurs fermiers IDOKI prendront place dans la cour de la ferme afin de montrer la diversité des produits.

Les producteurs de viande présenteront les plats cuisinés qu'ils préparent eux-mêmes. Il sera possible de commander des colis de viande sur place. Des recettes seront aussi disponibles.

Visites de ferme.

Les visites démarreront sur le site de la ferme Arlanttoa à Ossès. Le producteur expliquera comment il travaille, comment il nourrit ses animaux pour obtenir une viande de qualité.

Le repas IDOKI.

Le repas est préparé avec de la viande bovine de la ferme et des produits fermiers IDOKI. L'objectif est de faire goûter la viande bovine sous différentes formes.

Menu (15 €, vin non compris) : Chipolata de bœuf avec piperade, Pièce de bœuf grillée et légumes, fromages et glace au lait de brebis. Réservation possible : 05 59 37 74 79



ARROSA
Marché à la ferme
Samedi 6 Octobre

À la ferme SOHATIA
De 10 h à 14 h
Marché IDOKI
des producteurs fermiers.

Visites de la ferme
Rendez-vous à la ferme Arlanttoa à Ossès,
à 10 h (en français) et à 11 h (en basque).

REPAS IDOKI
Chipolatas de bœuf et piperrade. Plâce de bœuf grillée et légumes, assiette de fromages, glace au lait de brebis.
Possibilité de réserver : 05 59 47 74 79 (Ossès - Arrossa)

L'association des producteurs fermiers du Pays Basque organise son dernier marché à la ferme Sohattia à Saint-Martin d'Arrossa. Le Gaec Elorri Xuri vend toute sa production de viande bovine en direct. Nous avons rencontré Dominique Amestoy, l'un des associés du Gaec.

Quel est l'historique de la ferme ?

En 1975, je me suis installé sur la ferme natale Arlanttoa à Ossès. Quatre années plus tard, nous avons créé un Gaec avec ma femme Yvonne et son père. Après le départ à la retraite de son père nous avons continué seuls en EARL. En 2006, notre voisin Laurent Irigaray souhaitait s'installer en agriculture mais pas tout seul. De notre côté, nous étions débordés par notre travail et nous n'avions pas forcément de repreneurs pour la ferme. C'est ainsi que nous nous sommes regroupés sous le Gaec Elorri Xuri.

Cette année, Jean-Baptiste notre gendre a intégré le Gaec. Originaire de Paris, il travaillait dans l'hôtellerie et a découvert le travail à la ferme lorsqu'il venait nous donner un coup de main le week-end. Après réflexion, il a fait son chemin pour devenir paysan avec nous.

Nos terres mises en commun comprennent 75 hectares. Nous élevons 490 brebis de race manex tête rousse et un troupeau de 25-30 vaches de race Blonde d'Aquitaine. Le lait est vendu à une coopérative (Scop Agian) et nous vendons toute la production de viande nous-mêmes en direct.

Comment avez-vous commencé la vente directe de viandes ?

En 1996, nous avons fortement subi la crise de la vache folle. Nous avons participé à un voyage d'études organisé par l'AFOG, pour voir comment des paysans comme nous s'organisaient pour vendre leur production de viande en direct.

De notre côté, nous couvrons tout juste l'emprunt contracté pour construire notre étable. Nous n'avons pas d'autre choix : arrêter ou vendre en direct !

Nous avons démarré la vente de veaux en 1997 et petit à petit nous avons aussi proposé de la viande de bœuf.

Cette année, à la ferme, nous sommes équipés d'une salle de mise sous vide et d'une chambre froide. Cela nous permet de mettre la viande sous-vide nous-mêmes. Ainsi, nous sélectionnons les morceaux de viandes, répondons aux demandes particulières de clients. Un tel équipement à la ferme facilite notre organisation de travail.

Vendre sa viande amène-t-il des changements dans le mode d'élevage ?

L'alimentation est importante. Le père d'Yvonne avait l'habitude d'engraisser les bêtes, nous avons appris avec lui. On aussi pris en compte les précieux conseils des bouchers sur la finition des bêtes.

Nos vaches sont élevées en plein air de mars à novembre. A l'étable, elles sont nourries avec les fourrages de la ferme, de la luzerne et des céréales (farine de maïs, orge).

Pendant l'engraissement, il faut suivre le rythme de chaque vache, certaines auront besoin de 4-5 mois, d'autres 7-8 mois pour obtenir une belle finition.

Pour vendre toute sa production en direct, combien de clients faut-il ?

Nous avons 200-250 clients. Lorsque nous avons commencé la vente directe de viande, nous en avons parlé autour de nous, à la famille et aux amis. Laurent et Jean-Baptiste ont aussi apporté leur réseau de connaissances.

Ce qui fait vraiment plaisir, c'est de voir que nos clients de 15 ans sont toujours là. Avoir un viande de qualité, il faut savoir s'adapter à chaque client, être sérieux et professionnel. A l'heure où tout le monde court, il faut être ponctuel tout en prenant le temps de discuter. Petit à petit, une relation de confiance s'instaure avec chacun.

Comment est perçue votre adhésion à IDOKI ?

Le contexte a évolué, de plus en plus de personnes connaissent IDOKI, les consommateurs achètent directement au producteur via les AMAP par exemple.

IDOKI amène la qualité et la proximité, c'est une vraie marque de confiance.

Les clients sont curieux de savoir comment nous travaillons, comment sont

nourries les bêtes, de savoir que nous assurons une alimentation non OGM.

Il faut être transparent avec le consommateur, nous n'avons rien à cacher, nous invitons les gens à venir nous voir à la ferme. C'est aussi ce relationnel que recherchent les clients.

Les fermes avec quatre personnes sont rares, comment cela se passe-t-il ?

L'enjeu est de sortir quatre revenus, c'est possible mais il faut bien gérer la ferme. Pour travailler ensemble au quotidien, il faut énormément de confiance et de dialogue. Prendre le temps de se parler est important, nous faisons une réunion de travail par semaine.



Elorri Xuri -Arrossa : Jean-Baptiste Vallee, Yvonne Amestoy, Laurent Irigaray, Dominique Amestoy.

De toute façon, c'est un métier où on ne compte pas les heures des uns et des autres. Être à plusieurs permet de se libérer du temps, nous prenons le dimanche en alternance. La qualité de vie est importante pour donner envie aux jeunes de s'installer en agriculture.

Vous recevez le dernier marché IDOKI chez vous, qu'en attendez vous ?

Nous espérons que les gens viendront découvrir notre ferme et passer une bonne journée. Nous commencerons les visites de ferme par l'étable qui se trouve à Ossès à la ferme Arlanttoa avant de rejoindre la ferme Sohattia* de Saint Martin d'Arrossa pour participer au marché « 100 % IDOKI » et au repas.

Lors de la visite, nous expliquerons notre métier et ses réalités, l'agriculture fait partie intégrante de la vie de nos villages. On peut être pessimiste lorsque l'on voit tant de fermes sans suite, tant de terres partir. Comme je le disais à un client « si vous souhaitez une viande de qualité, nos vaches ont besoin d'espace et de fourrages. Il faut donc préserver nos terres ». Les consommateurs doivent nous rejoindre dans ce combat et maintenir une Agriculture Paysanne. On peut discuter de tout cela et passer une bonne journée !

Sohattia* : lieu de naissance du festival EHZ