



Marché de Noël à SARE et concours de la meilleure soupe Le dimanche 20 décembre 2015

Cent dix fermes du Pays Basque sont engagées dans la charte fermière IDOKI.

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

Les pratiques d'une agriculture paysanne « sincère et citoyenne » sont déclinées en cahiers des charges de production et contrôlées par un organisme externe.

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

Un marché de Noël sous le signe de la qualité.

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

Mise en valeur des **produits locaux, de saison et de qualité**

À travers le concours de la meilleure soupe

A travers notre coin de restauration (uniquement avec des produits fermiers de qualité : Idoki et AB, commerce équitable).

Pédagogie avec le coin des Enfants animé par l'association Sarde-Sardexka.

Actions solidaires avec les tables d'information : Euskal Moneta et Lurzaindia.

Les conditions de participation au concours de la meilleure soupe

Avec des produits locaux, de saison et de qualité : uniquement avec des légumes locaux, de saison et de qualité. Ajout d'un ingrédient IDOKI sur place (fromages, crèmes, jambon, ventrèche, herbes aromatiques, ...)

Le jury est composé d'un producteur fermier IDOKI (Jean Michel Urruty), d'une animatrice de l'association Sarde-Sardexka (Jenofa IRUBETAGOYENA) et d'un consommateur membre du jury de l'AOP Piment d'espelette (Christian Roy).

A 13 h, remise des prix :

Premier lot : un repas gastronomique pour deux personnes offert par le Restaurant Olhabidea à Sare.

Le **prix du public** sera récompensé d'un bon d'achat de 50 €, à faire valoir sur les stands des producteurs du marché de Noël.

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/les-actualites/

Au programme :

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

De 9 h à 13 h : concours de la meilleure soupe

A 13 h : remise des prix du public et du jury du concours de la meilleure soupe.

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

Créée il y a plus de 20 ans, la charte fermière IDOKI compte 110 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.



IDOKI EN CHIFFRES

- c'est 23 années d'existence
- 110 fermes adhérentes
- 154 paysans installés
- 20 familles de produits
- Plus de 50 % de la production des fermes vendue en circuit court.

Les exposants du marché de Noël

Producteurs fermiers IDOKI

- Joana Urbistondo, ferme Ihtia à SARE : fromage de brebis Ossau Iraty et jus de pomme.
- Artzainak, ferme Le Château à Labastide Clairence : fromage de brebis Ossau Iraty.
- Yann Vaugon, ferme Oihenartia à Tardets: fromage de brebis Ossau Iraty.
- Biok, ferme Uhartia à Gamarthe : fromage et produits laitiers de vache
- Xabi et Joan Harluxet, ferme Arrokoaia, à Ahaxe: fromage de vache
- Goxoan, ferme Xabat Baita à Urrugne : fromage de chèvre
- Aribit, ferme L'Espagno à Labastide Clairence : foie gras et confits de canard gras
- Jean Michel Berho, ferme Eyhartzea, à Domezain : foie gras et confits de canard gras
- Frédéric Forsans, ferme Pelloenea, à Itxasou : porc basque Kintoa et miel
- 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.
- Xotildeia, Armendarits: Légumes
- Belazkabieta, à Espelette : confitures et piment d'Espelette.
- Aitor De Portundo à Anhaux : plantes aromatiques et médicinales.

Artisans d'art:

- Vannerie : Cathy Chrisodolous de Brin d'osier.
- Textile et photos : Maite Andiazabal
- Savonnerie: Etxean egina
- Vêtements et jeux d'éveil: Sabine Hochard
- Décorations et sculpture sur bois: Brigitte Rycenbusch
- Décoration pour enfants: Tarit Anaik de Just Bigoud
- Sacs et ponchos de laine: Werquin Nathalie de Nat'fantaisies
- Vêtements : Marion Munier de Rion Crea.
- Couteaux: Vincent Laborie de Senpereko Labanak
- Vêtements et accessoires Upcycling: Claire Heguy
- Produits en laine de race locale: Aitor Zubillaga
- Vêtements et accessoires pour enfants: Aurélie Laugel

« 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.

Concours de la meilleure soupe



Guillaume Fagoaga du restaurant Olhabidea à Sare parraine le concours de la meilleure soupe en offrant un repas gastronomique pour deux personnes.

Autrefois ferme familiale, Olhabidea est aujourd'hui devenue un magnifique restaurant qui fait aussi chambre d'hôtes. Géré en famille chacun y trouve sa place et sa fonction. Et Guillaume Fagoaga remplit la place de chef cuisinier avec envie et le sourire à la bouche.

En utilisant des produits locaux de qualité, en mêlant cuisine gastronomique et douceur de la bêtise, la famille Fagoaga nous propose la découverte de tout un univers dans ce petit coin de Sare.

Quelle est votre soupe préférée ?

La soupe de légumes sans aucun doute ! Faites simplement avec toutes sortes de courges, des poireaux, des carottes et qu'on peut agrémenter d'un petit bout de jambon. Celle que j'apprécie le plus est celle que je prépare avec les légumes de la maison. Il n'y a rien de tel que le plaisir de préparer

des produits qu'on vient de ramasser au jardin !

Vous avez pour habitude de travailler avec des producteurs locaux ?

Ça a toujours été une volonté de ma part de travailler avec les producteurs locaux. Au Pays Basque on a de la chance car on peut trouver toutes sortes de produits de qualité. C'est un choix que j'ai fait de travailler avec les producteurs du coin, de prendre le temps d'aller chercher chaque produit là où il est produit. Ça prend plus de temps mais ça vaut le coup, on trouve des produits de qualité, des produits qui racontent une histoire.

Pour les légumes, je ne cuisine que des légumes de saison. Au restaurant, on a un potager qui est notre source principale de légumes pour préparer nos plats.

On a aussi la chance d'avoir la mer près de chez nous. Grâce à ça, on peut acheter du poisson pêché à la ligne directement à la criée au port de Saint Jean de Luz.

Un message aux producteurs ?

Je tiens à leur dire que je suis heureux de travailler avec eux. Il faut les soutenir quand ils s'engagent dans des démarches de qualité. En effet, sans producteur de qualité il n'y a pas de produit de qualité. Qu'ils continuent dans leur démarche, car c'est un plaisir de cuisiner leurs produits et d'en faire des plats qui ont du goût !

Le concours de la meilleure soupe.

9 h—Début du concours.

A 12 h : présentation au jury (origine des ingrédients, présentation, goût, originalité).

A 12 h 30, le public pourra goûter et voter pour la meilleure soupe.

A 13 h, remise des prix :

Premier lot : un repas gastronomique pour deux personnes offert par le Restaurant Olhabidea à Sare.

Le **prix du public** sera récompensé d'un bon d'achat de 50 €, à faire valoir sur les stands des producteurs sur le marché de Noël.

Le jury est composé d'un producteur fermier IDOKI (Jean Michel Urruty), d'une animatrice de l'association Sarde-Sardexka (Jenofa IRUBETAGOYENA) et d'un consommateur membre du jury de l'AOP Piment d'Espelette (Christian Roy).

Conditions de participations

Participation gratuite. Par équipe de 2 personnes, ouvert aux petits et grands. Table fournie, Matériel de cuisine à amener (bouteille de gaz, trépied, tupiña, ingrédients). 5 litres de soupe à préparer.

Préparation de la soupe avec des produits locaux, de saison et de qualité : uniquement avec des légumes locaux, de saison et de qualité. Ajout d'un ingrédient IDOKI offert sur place (fromages, crèmes, jambon, ventrèche, herbes aromatiques, ...).

Tous les participants recevront des bons d'achat à faire valoir sur les stands des producteurs présents sur le marché de Noël.

Règlement et conditions de participation sur www.idoki.org (actualités)

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

« Cuisiner avec des produits

locaux, de saison et 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 et à l'alimentation, afin de l'orienter vers une alimentation goûteuse, saine et éco-responsable.

SARDE SARDEXKA dispose de deux animatrices expérimentées et formées aux techniques de dégustation :

- **Jenofa IRUBETAGOYENA**, œnologue,
- **Gabrielle ARRESE-IGOR**, titulaire du BTS cuisine et restauration (Ateliers Abracadamiam).

SARDE SARDEXKA animera les ateliers du coin Enfants à l'occasion du marché de Noël IDOKI à Sare.

L'atelier sera sur le thème des laits. Il s'agit d'une succession de petits jeux d'éveil sensoriel autour du lait et de fromages produits et transformés par des producteurs IDOKI.

A destination des enfants à partir de 4 ans., les objectifs de l'atelier sont les suivants :

- Reconnaître et identifier l'origine de différents types de laits
- Comparer les caractéristiques organoleptiques de chaque lait et fromage
- Utiliser ses sens et mettre des mots sur ses perceptions lors d'une dégustation
- Montrer l'influence de la vue sur nos perceptions gustatives et nos choix alimentaires
- Développer le sens artistique en créant des des-

sins éphémères avec du lait transformés qui en sont issus en s'amusant à déguster des produits IDOKI.

Une collaboration en amont avec les écoles pour sensibiliser les enfants de Sare

Cette année, la démarche de sensibilisation des plus petits fait un pas de plus à l'occasion du marché de Noël.

En effet, les animatrices de Sarde Sardexka feront des ateliers dans les écoles de Sare durant les semaines précédant le marché.



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 - Saveurs fermières
Concours de la meilleure soupe.

- A 12 h - Présentation des soupes au jury
 - De 12 h 30 à 13 h - Dégustation des soupes par le public et possibilité de voter pour sa soupe préférée.
 - A 13 h—Remise du prix du jury et du prix du public sous forme de bon d'achat sur le marché.
- Les soupes seront vendues sur l'espace restauration à 1€ le bol.

- Boissons : vins d'Irouléguy, jus de pomme, sirops de fruits à l'eau, tisanes, chocolat au lait, café issu du commerce équitable
 - Soupes du concours.
 - 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 :

- Ttele LEIZAGUIEN, Présidente de l'association des Producteurs Fermiers du Pays Basque (IDOKI)
- Et de Guillaume FAGOAGA, chef cuisinier du restaurant Olhabidea à Sare.
- Jenofa Irubetagoiena et Gabrielle Arrese Igor, Animatrices Sarde Sardexka

Contact presse :

Alex Feldmann
Ass. Prod. Fermiers P.B.
Tel. 06 74 42 61 95

Photos prises lors des éditions précédentes



Concours de l'an dernier
Photos de tous les participants
et du jury

