

LES
PRODUCTEURS FERMIERES
DU PAYS BASQUE



EUSKAL HERRIKO
ETXE EKOIZLEEN ELKARTEA
BILTZAR NAGUSIA

BASTIDAN,
MARTXOAREN 3IA ASTEARTEZ

Ttele LEIZAGOIEN, Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartearen lehendakaria (euskaraz)

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque—Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte
Haize Berri—64120 OSTABAT ASME / IZURA AZME — Tel. 05 59 37 23 97 — mail : contact@idoki.org

www.idoki.org

BASTIDAKO « LES FERMERS BASQUES » ETXE EKOIZLEEN SALTEGIA

Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartearen 26. biltzar nagusia BASTIDAn egiten dugu « Les Fermiers Basques » etxe ekoizleen saltegiaren aipamena egiteko.

Bastida inguruko laborari talde bat 2013ko agorrilan juntatu zen lokal baten hartzeko Bastida herri erditan.

Gaur egun bakarrik kalitate urratsetan engaiatuak diren laborariak biltzen dira saltegiaren.

Laborari taldearen salmenta urratsak garatzeko formakuntzak eta jarraipena segurtatu ditu elkarteak :

- ekoizpen gama zabaltzeko,
- Saltegiaren apaintze aholkuetan,
- Komunikazio desmarta eraikitzeke,
- Salmenta urratsak garatzeko
- Taldearen ibilmoldea eta alde juridikoa aztertzea.

LABORARI TALDE BAT, BER ILDOTIK IBILTZEN

Laborari talde bat biltzen da etxe ekoizleen saltegi berri honetan

Hameka laborari, denak etxe ekoizle biltzen dira « LES FERMERS BASQUES » gure saltegia idekitzeko Bastidan, gure etxaldetatik hurbil.

Gure etxaldetako ekoizpenak bururaino eramaiteko ditugu gure lanaz bizitzeko asmoz. Izadia, abereak eta jendea errespetatzen duen laborantza mota praktikatu dugu gure etxalde ttipietan. Gure lan-moldei esker, kalitatezko ekoizpenak ateratzen ditugu. Denak kalitate urratsetan (sormarka, biologikoa, IDOKI,...) engaiatuak dira.

Saltegia erosle eta laborarien arteko elgarretate toki bilakatzen da salmenta zuzenari esker.

Gure saltegia urte osoan idekia da eta lekuko ekoizpen frango biltzen ditu, sasoiak eta kalitatezkoak.

Jendeak saltegiaren kalitatezko etxe ekoizpenen eskaintza ezagutzen ahal du :

- Sasoiako barazkiak,
- etxe oilaskoak eta arrotzeak
- Ahate gibel gizona, ahatekia
- xarkuteria eta KINTOA urdazpia
- Behikia sukaldatua prest-egina
- Kalitatezko haragiak aitzinetik manatuak
- Ardi gasna—Ossau Irati sormarkan
- Ahuntz gasnak,
- Erreximentak eta eztiak
- Ezpeletako biperra—sormarkan
- Irulegiko arnoak—sormarkan
- Opariak egiteko saskiak.

Saltegiaren ate-idekitzeak, maiatz leheneko asteburuan egingen dira berriz aurten.



Bastidako etxe ekoizleen saltegiaren juntatzen dira :

- Bastidako Sauveur eta Annie Aribit; ahatekia (IDOKI kalitate agintza)
- Hazparneko Hervé Récalde : ardi gasna (Ossau Irati sormarka, IDOKI kalitate agintza)
- Aiherrako Jenofa Bidé : Ahuntz gasnak (IDOKI kalitate agintza).
- Aiherrako Ixuribeherea etxaldea : ahuntz gasnak (IDOKI kalitate agintza).
- Behauzko Jean Michel Etchegaray : behikia sukaldatua prest egina eta fres-

koan (laborantza biologikoa eta IDOKI kalitate agintza).

- Landibarreko Panpi Sainte-Marie : euskal xerrikia (Kintoa)
- Aiherrako Jocelyne Mendy, à Ayherre : ezti eta erreximentak (laborantza biologikoa)
- Ezpeletako Vincent Hurpeau : Ezpeletako biperra (sormarkan, laborantza biologikoa eta IDOKI kalitate agintza).
- Irulegiko Iharria sotoa : arnoa sormarkan.

Saltegiaren aurkitzen dira ere : Lekorneko GARROAko baratzeak (laborantza biologikoa) eta Heletako Maurice Borthei-



AURTENGO IDOKI HITZORDUAK

IDOKI zenbakietan

- IDOKI kalitate agintza 1989 urtean sortu zen. Salmenta zuzena garatzen duten Euskal Herriko etxalde ttipien sarea da.
- 110 etxalde eta 154 laborari biltzen dira IDOKI sarean.
- Laborantza iraunkorren praktikak jarraikiz, 20 ekoipzen mota egiten dira.
- Salmentaren erdia baino gehiago zirkuito laburretan egiten dute.

Aurtengo etxe merkatu eta feirak

- Agorrilaren 7a ostirala, Bunuzeko Aozteian.
- Agorrilaren 14a ostirala, Ezpele-teako 17. IDOKI feira
- Agorrilaren 21a ostirala, Arrosako Ohetan.

Aurtengo berrikuntza :

IDOKI etxe merkatuak arratsalde ondarrez egiten dira, arratsaldeko 5etik gauko 9ak arte.

Merkatua mahaintta eder baten inguruan bukatuko da giro goxo batean.

BUNUZeko ASTA-BIE familia

Ardi gasna eta euskal xerriak egiten dute Aozteian.



ARROSAKO BRUST familia

Behi gasna egiten dute Ohetan.

BAIONAKO BESTAK 2015. BAIONAKO HIRIAREKIN PARTAIDETZA

Baionako bestak

Baionako bestetako Haurren Eguneko piknika hornitu ditu IDOKIk.

Berrogei bat laborari juntatu ziren gau oso bat eta egunaz hiru mila janari moltsa prestatzeko.

Baionako bestetan manera horrez parte hartzeaz pozten gira. Gure lanari ezagutza bat emaiten dio eta hortaz harro gira.

Haurren elikadura gai nagusia da. Besta egitea haurretik ikasten da, memento goxo bat bestekin partekatuz eta janari ona preziatuz.

Egunaldi hortan, harremanak sortzen dira laborari eta elikatzen ditugun familien artean. I

deia arrunt pollita da !

Baionako hiriak partaidetza bat eraiki du IDOKI-rekin.

2015. urteko Baionako bestetako Haurren Eguneko janari gunea, IDOKI etxe ekoizpe- nez hornitua izanen da.

Partaidetza honi esker, haur eta familiei, kalitatezko janaria eskaintzeko aukera berria emanez.

La Poterne gunean, 2015ko uztailaren 23an.



Haur bat bere IDOKI piknika gozatzen (2014)

IDOKI IRUDIKATZEKO ITXURA BERRIA

Itxura berria hartzen du IDOKI aurten

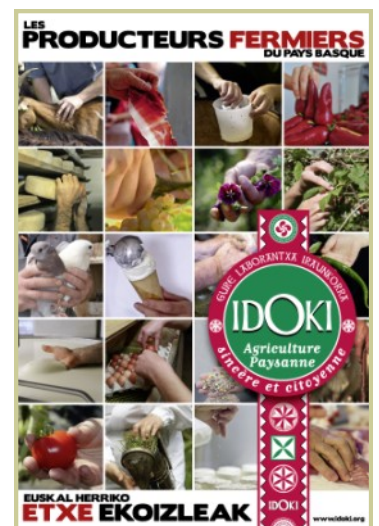
« IDOKI Euskal Herriko Etxe Ekoizleak » irudikatzen duen afitxa hautatu du elkarteak. « Esku » en inguruko irudikatze lan honek erakusten du jendearen heineko etxaldeak eta etxe ekoizpen aintzak biltzen dituela IDOKI bere sarean.

Afitxa hau laborariak berek hedatuko dute IDOKI etxe ekoizpenen saltokietan lehenik : etxaldetan, jatetxe eta saltegi ttipietan.

Aurkezpen DVD bat

15 bideo labur biltzen dituen DVDa bukatu du IDOKIk.

DVD horri laborarien esku da orain, baita ere harrera gunetan (loegiteko etta piasaiako lekuak) heda daiteke.



ELKARTEAREN LANA BERMATU

Diru ahalbideak eta langile kopurua mantentzea ahal izan ditu alkarteak urteko aktibitate guziak eramateko.

Lekuko kolektibitateen (Eskualde kontseilua eta kontseilu nagusia) sustengua hor izanik ere, indarrak egin behar dira gastuak ttipitzeko eta diru-iturri berriak sarrarazteko.

Geroari begira laborantza saila bakarrik Eskualdearen ardura pean, kezka sortzen ditu, Nehork ez daki Akitania-Limousin-Poitou Charente eskualdeen artean laborantza politikak zein alderdi hartuko duen.

Euskal herriko etxe ekoizpen-gintza aitzina eramaiten segitu nahi du elkarteak, bere berezitasuna eta kalitatea zainduz.

ARRAPITZ

ARRAPITZ federakuntzako elkarteek etxe aldaketa egiten dute joan den uztailan.

Izura Azmeko Haize Berri etxean kokatzen dira bulegoak, laneko baldintza onak eskainiz aspaldiko partez.

ETXE EKOIZPENEEN BESTELAKATZEA

Laborarien formakuntza jarraikia

Laborariak etxalde ekoizpenak berak bestelakatzeko ikas zezan formakuntza jarraikia eramaiten du elkarteak.

Sanotasun araudiak kondutan hartzeko formakuntzak badira ardura, baita ere ekoizpenak lantzeko ikastaldiak :

- gasna eta esnekietan
- haragia, xarkuteria eta haragi xukatuetan,
- Fruitu eta baratzeakietan.

Jaz lehentze, baratzeakiek sukaldatzeko eta kontserbetan

emaitako formakuntza egin da. Laborariak aintz denbora pasatzen dutenez transformatzeko geletan, lanaren antolaketaz egingen dira formakuntza batzua.

Etxeko arroltzeak

Hamabost bat etxalde hasi dira erruten duten oiloak hazten. Kalitatezko etxeko arroltzeak lurralde osoan atxemaiten dira.

Laborariak laguntzen dira salmenta eta sanotasun araudiak errespetatzen (arroltzeen markatzea, aztertzea eta neurriaren arabera sailkatzea, salmonela ikertzea)

Laborariak arroltzeak arrartekari bati saldu nahi dituenen (jaketxe, saltegi), arroltzeak paketatzeko gela onetsi batean pasatu behar dira. Laborariak desmarta berezi hontan laguntzen ditu elkarteak.

BALIO EKARTZEA TALDETAN

« Kaiku Borda » Ortzaizen

KAIKU BORDA etxe ekoizle taldeak gogoetak eramaiten ditu Ortzaizeko saltegia urte osoan idekitzeko.

Xede honi, balio gehiago emanen duen aktibitate berri bat xertatzea posible zenez aztertu du ere taldeak.

Haragi, fruitu edo baratzeakien transformatzeko gela baten egingarritasuna aztertu dute.

AFOG elkartearekin batean, gogoeta hauek bideratzen lagundu ditu elkarteak.

Laborarien beharrak neurtuta eta merkatu ikerketa bat egin ondoan, hautuak egin ditu laborari taldeak.

Kalitatezko etxe ekoizpen aintzak jarriko dira saltegian, lekuko jendeak asteko erosketak egin ahal izan ditzan saltegian.

Merkatuen foroa

Kalitate urratsetan (sormarkak, laborantza biologikoa, IDOKI kalitate agintza, Kintoa, Itsasuko gerezia) engeiatuak diren Euskal Herriko etxe ekoizleek kalitatezko merkatuen hitzarmena idatzi dute.

Merkatuak kudeatzen dituzten hainbat herriko etxeekin (Baiona, Donibane Garazi, Donibane Lohitzune eta Bidarten) bilkura egin dira. Merkaturuetan, kalitatezko etxe ekoizleen lekua garatzeko hainbat proposamen egin da baina bidea nekea da oraindik.

SARAKO MERKATUA

Kalitatezko laborariekin

Laborari talde batek SARAKO MERKATUA elkarte sortu du, urte osorako merkatu bat sortzeko herrian.

Merkatuen foroan egindako lana oinarri, laborari taldearen gogoetak bideratu ditu elkarteak, merkatuaren hitzarmena eta barne araudiak idazten lagunduz.

Bakarrik kalitate urratsetan engeiatuak diren laborariak dira merkatuan bilduko.

Geroztik taldeak segitu lanean bakarrik.

SARAKO MERKATUA heldu den apirilaren 17an ostiralarekin egingen da lehen aldikotz, arratsaldeko 4ak et'erditatik goiti, kalitatezko ekoizpen mota aintza bilduz jadanik.

IDOKI PROMOZIOA

IDOKI merkatu eta feirak

IDOKI kalitate agintza pean 110 etxalde biltzen dira IDOKI kalitate agintza pean, 20 ekoizpen mota eskainiz.

Jaz, **bost etxalde berri** sartu dira IDOKI kalitate agintza pean eta bi etxaldeek ekoizpen berri bat baiezta dute.

IDOKI janari mahainak.

Jazko biltzar nagusian, IDOKI janari mahainak aurkeztu ginetuen, hiru helburu bete nahiz ekintza berri honekin :

- Kalitatezko IDOKI etxe ekoizpenak ezagutarazi nahi dira lekuan bertan,
- Laborariei salmenta bide berri bat ekarri nahi zaie
- Elkarteari diru-iturri berri bat segurtatu nahi zaio.

Ekoizpenak etxaldetan hartu eta IDOKI janari mahainak zerbitzatu arte, antolaketa guzia bere gain hartzen du elkarteak. Ez da lan ttipia, denbora eta energia aintz xahutu ditu elkarteak ekintza berri honek bere bidea har zezan.

Janari formula aintza proposatzen da : zintzur bustitze denborakoa, janari hotza ala beroak, jaki gazituak edo sukratuak.

Nahitara errezeta sinpleak baliatzen dira sasoinetako etxe ekoizpenen gustua baloretan emaiteko.

Guztira hogeitahamar bat janari mahain egin dira zortzi hilabetez : biltzar nagusi, estrena egun, elkarte, kolektibitate, enpresa edo jei desbardinetan. Aldi guziz, IDOKI etxe ekoizpenen kalitatea eta zerbitzua aintz preziatu dira.

Bada beti hobetzekoa baina ureta barne egin bidez, balorapen oso baikorra egiten dugu, Euskal herriko etxe ekoizpen hoberenak mahainetan jartzea kausitzen baitugu.