



« Les fermiers basques » saltegia



Urte osoan idekia Bastidan !

« Les Fermiers Basques » saltegiak

Ate-idekitzeak antolatzen ditu

maiatz leheneko aste buru luzean.

Bastidako « Les fermiers basque » saltegiko laborariak atea idekiko dituzte maiatz leheneko asteburuan, **2014ko maiatzaren 1tik 4ra, ostegunetik igande arte, goizeko 10etatik arratsaldeko 7ak arte.**

Gure saltegian urte osoan aurkitzen dira lekuko etxe ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitatezko (haragia aitzinetik matuz, ekoizpen igortzeak eta oparitzeko saskiak).

Aldi guziz, laborariak aldizkatzen dira saltegia idekitzeko eta haien etxe ekoizpenaz jastarazteko. Laborariak saltegian izatez, etxaldetaz, ekoizpenetaz eta (AOP, bio, IDOKI, KINTOA) kalitate urratsetaz hitz egiteko gai dira.

Bisita bat egiten duen jende bakoitzak saltegiaren zozketan parte hartzen ahalko du eta kalitatezko etxe ekoizpenez bete saski ederra irabazten ahalko du.

Les fermiers basques

Gure Saltegia

Urte osoan idekia

64 240 LA BASTIDE-CLAIRENCE / BASTIDA

Tel. 05 59 63 71 41

Mail : les-fermiers-basques@orange.fr

www.idoki.org/magasin-lesfermiersbasques/

Etxe ekoizleen saltegi berria BASTIDAn.

Naturalki du laborari taldeak bere tokia atxeman Bastidako herrian.

Aspaldidanik herriak kalitatean bermatzen du bere geroa, kalitatezko artelan eta eskulan egile ainitzek tailerra hor bertan eraiki dute. Bestalde, udan bakarrik lekuko laborariak biltzen dira gauko merkatuan.

Kalitatezko etxe ekoizpenek urte osoan toki garrantzitsua emateko asmoz, plazan bertan saltegi berria ideki du laborari taldeak.

Salmenta zuzena etxaldetatik hurbil garatzeko, lekuko laborantza herrikoia ezagutarazteko eta azken finean haien etxaldetatik bizitzeko asmoz egituratu da laborari taldea.

Etxe ekoizle talde bat biltzen da saltegiaren inguruan.

Hameka laborari gira, denak etxe ekoizleak : gure etxaldeko ekoizpenak hastetik eroslearaino eramaiten ditugu , gure ekoizpenei balioa emateko eta lanaz bizitzeko.

Etxalde ttipietan plantatuak gira, gure ingurumena zaintzen duen laborantza iraunkorra eta herrikoian eramaiten ditugu, jendea, abereak eta izadiaren errespetuan.

Gure eguneroko lanmoldei esker kalitatezko ekoizpenak lortzen ditugu. Saltegiako laborari guziak, bederen (sormarka, bio, IDOKI, KINTOA) kalitate urrats batean engaiatuak dira.

Elgarretaratu gira « les fermiers basques » gure saltegia eraikitzeke Bastidako herrian, gure etxaldetatik hurbil.

Salmenta zuzena egiten dugunez, jendearen hitz egiteko aukera badugu.

Gure etxe ekoizpenak urte osoan eskaintzen ditugu gure saltegian.

Lekuko etxe ekoizpenak, sasoinakoak eta kalitatezkoak urte osoan eskaintzen ditugu gure saltegian :

- Sasoineko barazki biologikoak
- Oilaskoak eta arrotzeak
- Ahatekia : ahate gibel gizona eta gurinak
- Xarkuteria eta KINTOA urdazpia
- Haragia prest-egina kontserbetan
- Haragi freskoa aitzinetik manatuz
- Ossau Irati ardi gasna
- Ahuntz gasnak : onduak eta pikorrak.
- Erreximentak eta eztiak
- Ezpeletako biperra (sormarkan)
- Irulegiko arnoa (sormarkan)
- Saskiak

« Les fermiers basques » saltegia urte osoan idekitzen dugu :

- Azarotik Pazko arte : asteazkena, osteguna eta ostirala (14:30-18:00), larunbata eta igandea (10:00-13:00 / 14:30-18:00).
- Pazkotik omiasaindua arte : egun guziz, igandek eta pausu egunak barne (10:00-13:00 / 14:30-18:30).

Gure etxaldetatik zuzenean

Saltegia laborari batek du aldi guziz idekitzen, salmenta zuzenari esker, konfiantzazko harremana lotu nahi dugu eroslearekin.

- **Annie eta Sauveur ARIBIT**, BASTIDAKo L'Espagno etxaldean, ahateki egileak (IDOKI)
- **Jnofa LOYATTO**, Aiherrako Mendigorrian, ahuntz gasna egilea (IDOKI)
- **Jocelyne MENDY**, Aiherrako erlezaina eta fruitu ttipi ekoizlea (Bio).
- **Maina ITHURRALDE** eta **Mizel ETCHEBERRY**, Aiherrako Ixuribeherean, ahuntz gasna egileak (IDOKI).
- **Chantal eta Hervé RECALDE**, Hazparneko Ttukuluan, ardi gasna egileak (Ossau Irati sormarka, IDOKI).
- **Jean Michel ETCHEGARAY**, Behauzeko Xemianian, behi hazlea (bio, IDOKI)
- **Panpi SAINTE-MARIE**, Landibarreko Munuan, xerri hazlea (KINTOA).
- **Vincent HURPEAU**, Ezpeletako Uste gabea etxaldean, Ezpeletako biper ekoizlea (AOP, bio, IDOKI).
- **Lucienne FOURCADE** eta **Peio ESPIL**, Irulegiko Ilarrian, arno egileak (bio).
- **Maurice BORTHEIRIE**, Heletako Xipiteian, oilasko egilea (IDOKI).
- **GARRO**ko barazkiak Lekornen ekoiztuak.

Saltegian diren etxe ekoizpen guziak etxalde hauetatik heldu dira denak.

Les fermiers basques

Gure Saltegia



Annie eta Sauveur ARIBIT
L'Espagno
BASTIDA
Ahatekia
IDOKI kalitate agintza

« Bastidan saltegi baten idekitzeko gogoa genuen aspalditik. Laborari talde batekin egingo genuelako segurtamena genuen ere, eta hortaz pozten gira gaur egun ».

Bada hamabost bat urte, ohizko ahate hazkuntza eramaiten dutela Sauveur eta Annie ARIBIT-ek.

Bastidako herrian, kalitatezko etxe ekoizpenei tokia emaitako go-goarekin dira. Naturalki dute laborari talde bat bildu haien inguruan. badutela Bastidako herrian,



Chantal eta Hervé RECALDE
HAZPARNE
Ardi gasna
Ossau Irati sormarka
IDOKI kalitate agintza

« Etxetik eta merkatutik saltzen dugu gure ardi gasna. Bastidako saltegiari esker, salbide berri bat idekitzen dugu etxetik hurbil. Denen artean, lekuko eta kalitatezko etxe ekoizpen mota zabala eskaintzen ahal du jendeari. Talde ispiritua ainitz gurutukoa dugu hemen, ».

Hervé RECALDE berriki hasi da gasna egiten Hazparneko Ttukulua etxaldean. Lekuineko mendixken gandi egunero alhatzen dira bere ardiak, toki ederrean.

Gaur egun, familiaren laguntzarekin, dena gasnatzen du.



Jenofa LOYATTO
FMendigorria
AIHERRA
Ahuntz gasna
IDOKI kalitate agintza

« Oso begi onez ikusten dut laborarik elkartzea, lekuko eta kalitatezko etxe ekoizpenak zabaltzeko eta harreman zuzena atxikitzeko lekuko jendeari. Lekukoari lekukoa ».

Gasna egitea betidanik gustatu zaio Jenofa BIDE-LOYATTOri. Xede horrekin da Aiherrako Mendigorria etxaldean plantatu ahuntzekin, gasna egiten du eta zuzenean saltzen du.



Jocelyne MENDY
AIHERRA
Eztia, fruituak
Laborantza biologikoa

« Etxe ekoizleen arteko saltegi hontan, salmenta zuzena egiten dugu. Aldi guziz bada laborari bat gure saltegian. Salmenta zuzena gustatzen zaut, jendearekin den harreman zuzena maite dut. Nere ekoizpenak etxetik hurbil saldu nahi ditut, eta salmenta zuzenari esker, balio gehiago emaiten diet ».

Bere aitaxi erlezaina zen eta eztia saltzen zuen merkatuan. Ber ildotik doa Jocelyne MENDY. Erleen hazkuntzan berezia da, emeki emeki, bere erletegia eraiki du Aiherran.

Fruitu arbolak landatu ditu etxe inguruan (mertxika, nektarina, mazusta gorria, udarea, arana, ahabia). Fruituak bilduta, erreximentak eta gelerak egiten ditu.



Maina ITHURRALDE
Eta Mizel ETCHEBERRY
Ixuribeherea—AIHERRA
Ahuntz gasna
IDOKI kalitate agintza

« Etxe ekoizle berriak gira, saltegi berri honi esker, gure ekoizpenak ezagutarazi nahi ditugu kantonamenduko bizizaleei. Laborariak saltegian aldikatzen girenez, aldi guziz, laborari batek ihardesten ahal du jendeen galdereri zehatzuz bakoitzaren ibilbidea zein den ».

Behi esnadunak utzi dituzte etxe ekoizle bilakatzeko Aiherran. Berriki ahuntz tropa bat sartu dute, Alpina eta Pirinoetako ahuntz arrazez osatua. Pirineotako ohizko ahuntz arrazak esne guti egiten duenez, galtzear doa. Beharrik Mizel eta Maina bezalako hazlek indarrak egiten dituzte arraza atxikitzeko. Bizi proiektu pollita dute, egun batez, bakarrik Pirineotako ahuntzez osatu tropa batekin bitziza. Esne guti baina aberatsarekin, ahuntz gasna egin nahi dituzte, ahalik eta gehien salmenta zuzena garatuz.



Vincent HURPEAU
Ezpeleta
Ezpeletako biperra (sormarkan)
Laborantza biologikoa
IDOKI kalitate agintza.

« Laborari saltegi hontan parte hartzen dut, lekuko eta pasaiako jendeari, gure etxaldetatik heldu diren kalitatezko etxe ekoizpen gama zabala eskaintzeko. Laborariak dugunez saltegi atxikitzen, jendeari esplikitzen diogu nola lan egiten dugun gardentasun osoz. Salmenta zuzenari esker, prezioak ez dira goregi eroslearentzat, eta gu bizitzen ahal gira ere ».

Laborantzako erakasle ohia da Vincent HURPEAU. Hektara batetako eremuan, baratzezaintzan hasi zen Ezpeletan, barazki landareak saltzen ditu jendeari.

Ezpeletako biperra laborantza biologikoan eramaiten duen bakarretarik da sormarkan.

Les fermiers basques

Gure Saltegia



Jean Michel ETCHEGARAY
Xemiania—BEHAUZE
Behikia, jaki prest-eginak
Laborantza biologikoa
IDOKI kalitate agintza

« Saltegi honen bidez, erakutsi nahi dut laborantza biologikoa eta etxe ekoizleak, gerorari begira girela »

Jean-Michel ETCHEGARAY behi gorriak hazten ditu Behaizen. Gaur egun haragi guzia zuzenean saltzen du eta haragi parte ttipi bat berak sukaldatzen du. Axoa gustuduna ateratzeko, aratxekia bakarrik ganitarekin moztzen du xeheki. Aratxekia saltsan edo borgoiko eran ere sukaldatzen eta kontserbetan emaiten du.



Panpi SAINTE-MARIE
Munoa
LANDIBARRE
Euskal xerria
KINTOA

« Gizon eta emazte talde honen inizatibian sinesten dut. Bastidako herriak nortasun azkarra du, talde dinamika gutukoa dut. Denek nahi ditugu gure etxaldeak biziari, gure ekoizpenak zuzenean salduz. Bide berri bat ideki nahi dut, semeari nerekin etxaldean plantatzeko ahala emateko ».

Panpi SAINTE MARIEk euskal xerriak sorarazten eta gizentzarazten ditu LANDIBARREN. Gaur egun, xerri batzuen transformaketa eginarazten du eta saltzen ditu merkatu batzuetan. est naisseur-engraisseur de porc basque à LANTABAT.

Ekoizpen hauek ere gure saltegian biltzen dira



Lucienne FOURCADE eta Peio
ESPIL
Ilarria
IRULEGI
Irulegiko arnoa (sormarkan)
Laborantza biologikoa



GARRO
LEKORNE
Sasoineko barazkiak
Laborantza biologikoa



Maurice BORTHEIRIE
HELETA
Oilaskoak
IDOKI kalitate agintza

KALITATE URRATSAK IPAR EUSKAL HERRIAN

LABORANTZA BIOLOGIKOA



Laborantza biologikoan, ezin da ekai kimikorik baliatu.

Laborantza biologikoan, lur-ontzea ongarri organiko egiten da, luraren bizia eta landareen bizia eta aberen ongi-izatea errespetatzen da.

Xehetasun gehiago : www.bio-aquitaine.fr

SORMARKAK

Sormarkak, ekoizpenaren jatorria seinatzen du. Lurraldearen ezau-garriek eta ohidurazko eginmoldeek ekoizpenaren berezitasuna egiten dute.



ARDI GASNA

OSSAU IRATI sormarkan.

Ossau Irati sormarkako ardi gasna bakarrik bertako ardi arrazen (ardi buru beltza, buru gorria eta biarnesa) esnearekin egiten da. Hazkuntza eta bazkatze moldeek eragin handia dute esnearen kalitatean baita ere gasna ontze luzeek ere.

Xehetasun gehiago : www.ossau-iraty.fr



EZPELETAKO BIPERRA

Ezpeletako Biperra bakarrik Ezpeletako inguruko hamar herrietan egiten ahal da. Biper-ondoak bakarrik Gorria etxe-haziarekin egiten da.

Biperrak eskuz biltzen dira eta biper sokak egiten dira.

Bereixi eta, idorrazatzen dira biperrak lehortu arte. Azkenik, biperrak xehatzen dira biper-errauts gorri ederra ukaiteko.

Xehetasun gehiago : www.pimentespelette.com

KINTOA XERRIKIA



Euskal xerria, bertako xerri arraza arrunta, xuri eta beltza. Xerriak kanpoan hazten dira, luzaz eta ezteki. Belarra jaten dira eta gehienik bihiekin gizentzarazten dira.

KINTOA urdazpia bederen 16 hilabetez idortzen aire

librean.

Xehetasun gehiago : www.kintoa.fr



IDOKI kalitate agintza

Bakarrik etxaldeko lehengaiak baliatzen duen etxalde ttipien sarea IDOKI, ahal bezain bat salmenta zuzena garatuz. IDOKI kalitate urratsean, hogeit bat ekoizpen mota biltzen dira.

Xehetasun gehiago : www.idoki.org

Les fermiers basques

Gure Saltegia

Urte osoan idekia

64 240 LA BASTIDE-CLAIRENCE / BASTIDA

Tel. 05 59 63 71 41

Mail : les-fermiers-basques@orange.fr

www.idoki.org/magasin-lesfermiersbasques/