



**MARCHÉ A LA FERME
A SAINT PEE SUR NIVELLE
LE SAMEDI 5 OCTOBRE**

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



**ITSAS-MENDI
Maryse eta Patxi
DOYHARCABAL**

WWW.IDOKI.ORG

Association des producteurs fermiers du Pays Basque—IDOKI :
Iñaki BERHOCOIRIGOIN, représentant de l'association —06 80 68 81 03
Maryse et Patxi DOYHARCABAL— 06 60 10 18 74 (Maryse) - 06 30 41 06 88 (Patxi)
Contact Presse : Isabela BARREIX—Tél. 05 59 65 85 47—Port. 06 74 42 61 95

Marché à la ferme—100 % IDOKI

LA CHARTE FERMIERE IDOKI AGRICULTURE PAYSANNE, SINCERE ET CITOYENNE

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.

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

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

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.

► 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, élevage de plein air, 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 fermières.

Près de 30 producteurs de viande sont engagés dans la charte fermière IDOKI et of-

frent un large panel de viandes : veau, bœuf, agneau, mouton, porc basque.

Quelques producteurs proposent aussi des plats cuisinés (axoa, bourguignon, navarrin, confits) qu'ils cuisinent eux-mêmes dans des ateliers collectifs.

► Une relation équitable.

Les agriculteurs développent la vente directe de viandes fermières, afin de maintenir leur ferme et leurs emplois. En contre partie, ils apportent des garanties de qualité au consommateur.



-  Fromage de brebis
-  Fromage de vache
-  Produits laitiers
-  Glace
-  Fromage de chèvre
-  Canard gras
-  Poulet
-  Porc basque
-  Viande bovine
-  Viande ovine
-  Vin d'Irouléguy
-  Légumes
-  Fruits
-  Piment d'Espelette
-  Plantes
-  Miel



Maryse et Patxi DOYHARCABAL ont réuni leurs fermes d'Arbonne et de Bidarray sous le Gaec Itsas Mendi.

Patxi s'est installé en 2004 à Arbonne sur la ferme familiale avec 10 ha. Ses parents d'abord puis lui-même ont acheté 27 ha de terres à Saint Pée sur Nivelle où ils ont construit une nouvelle étable pour les vaches de race Blonde d'Aquitaine. Une quarantaine de mères et leur suite sont désormais élevées à Saint-Pée-Sur-Nivelle, les petits fruits sont cultivés à Arbonne et cueillis à Bidarray.

Maryse s'est installé à Arbonne en 2009, avec le projet de valoriser le verger implanté sur sa ferme natale à Bidarray. Cet hiver, ils mettront en place un nouvel atelier de transformation des fruits à Arbonne. La ferme Itsas-Mendi a adhéré à la charte fermière Idoki en 2010 pour les fruits. Encouragés par les autres producteurs idoki, ils se sont lancés dans la vente directe de viande bovine. Ils commercialisent actuellement 10 vaches et 22 veaux en direct. Ils valorisent 3-6 veaux en plats cuisinés qu'ils préparent eux-mêmes dans la salle collective de transformation fermière Xuhito à Anhaux.

Comment deux jeunes se lancent dans l'agriculture ?

Patxi : J'ai toujours voulu être paysan. Depuis ma tendre enfance, j'aime la vie de la ferme avec les animaux et j'aime plus particulièrement l'élevage bovin.

Maryse : j'ai toujours dit que je ne serai jamais agricultrice. Aimant le contact avec les gens, je craignais d'être cloîtrée à la maison. Aujourd'hui, grâce à la vente directe, je découvre le métier autrement

et apprécie énormément les liens que l'on tisse avec les gens. Aujourd'hui, je ne souhaite plus repartir travailler à l'extérieur de la ferme.

Comment se porte l'agriculture à Arbonne ?

Patxi : Plutôt mal, le village est fortement urba-

nisé et il reste peu de fermes.

Si les élus locaux n'ont pas la ferme volonté de protéger la terre agricole à long terme, je crains que nous n'en ayons plus pour longtemps. La situation actuelle préfigure les années difficiles. J'espère personnellement pouvoir finir ma carrière comme agriculteur et je suis pessimiste quant aux prochaines générations d'agriculteurs à Arbonne.



Vous avez commencé la vente directe avec les fruits ?

Patxi : Mon père produisait des framboises qu'il vendait aux restaurants de Saint Jean de Luz. Afin d'allonger la saison des fruits rouges je produis des framboises et des fraises, ce qui me permettait de faire le marché plus longtemps.

A ce jour, nous sommes obligés d'arrêter la vente de fruits frais car nous avons trop de travail. Nous continuons à transformer les fruits en confitures, coulis et sirops.

Maryse : A Arbonne, nous produisons des framboises, des fraises et des pastèques.

A Bidarray, sur ma ferme natale, mon père a planté des arbres fruitiers en

bord de champs et fait le suivi des arbres. Nous récoltons ce que la nature nous offre : cerises, pommes, poires, figues, pêches, brugnons et prunes.

En 2009, Patxi a commencé à vendre des pêches de Bidarray au marché. Pour ne pas perdre les fruits, nous avons commencé à faire de la confiture. Aujourd'hui, nous faisons de la confiture, du coulis et des sirops de fruits.

Nous avons intégré Idoki en 2010. La charte fermière Idoki nous permet de nous différencier sur le marché, nous sommes peu nombreux à faire de la confiture avec nos propres fruits. C'est flagrant avec la confiture de cerises.

Nous adhérons à l'association Xapata des producteurs de cerise d'Ixassou afin de sauvegarder les variétés locales de cerises.

Que vous a apporté IDOKI ?

Maryse : Je ne connaissais pas IDOKI. Avant on mangeait bien, aujourd'hui on mange très bien (rires). On trouve de très bons produits dans la charte fermière IDOKI. IDOKI, c'est aussi un réseau qui nous permet de créer des liens. Patxi : On a adhéré à IDOKI avec nos fruits et très vite les autres producteurs nous ont poussés à démarrer la vente directe de viande bovine. Auparavant, nous expédions les veaux vers l'Italie et engraissons quelques vaches pour un boucher. Aujourd'hui, nous vendons la plus grande partie de notre production en vente directe. Les autres agriculteurs nous ont beaucoup transmis leur expérience, c'est assez surprenant de nos jours. La force d'IDOKI, c'est le collectif !

Vous avez parcouru beaucoup de chemin depuis, vous faites des plats cuisinés aujourd'hui ?

Patxi : Au démarrage, nous avons fait transformer un veau en axoa à un prestataire. On a aussi utilisé l'atelier de Labarthote dans les Landes et puis on intégré l'aventure collective de Xuhito.





Maryse : Dans un colis de viandes, il y a 40 % de morceaux à cuisiner. Les gens n'ont plus l'habitude de cuisiner les bas morceaux, parce qu'ils n'ont pas appris ou parce qu'ils n'ont pas le temps. Nous leur proposons de cuisiner à leur place : de l'axoa, du bœuf bourguignon, du bœuf bolognaise et aussi des merguez de bœuf. Nous consultons un Chef cuisinier qui nous conseille sur nos recettes.

En décembre prochain, je suivrai une formation de deux jours pour apprendre à valoriser les avants de bœuf.

Vous avez commencé à faire de la vente de viande au détail ?

Patxi : Un groupe de producteurs fermiers IDOKI tient le stand collectif BASSERRIA sous les Halles du marché de Saint Jean de Luz.

Ils proposent déjà de la viande de porc en frais est ils souhaitaient intégrer d'autres viandes.



Profitant de notre proximité géographique et de notre disponibilité en viandes, nous avons accepté de donner suite.

Nous partageons la vitrine de viandes avec le producteur de porc basque, quinze jours l'un, quinze jours l'autre. Nous proposons la viande bovine sous-vide. Nous vendons surtout du veau. Seuls les

plus anciens sont demandeurs de viande bœuf.

Quels sont vos autres circuits de vente ?

Nous sommes présents sur le marché de Saint Jean de Luz, le mardi et le vendredi, avec nos fruits transformés et nos conserves de viande. Actuellement, nous proposons de la viande au détail le vendredi et uniquement sur commande. Parfois, nous amenons aussi des merguez fraîches sous-vide.

Deux groupes de consommateurs de l'AMAP Lohitzune et Ziburu nous achètent des colis à l'avance.

La vente directe en caissettes représente le gros de nos ventes et les clients viennent à la ferme récupérer leur colis.

Quelles sont les attentes des clients ?

Patxi : les clients cherchent la proximité avec le producteur. Il faut avoir la fibre commerciale pour s'adapter à chacun, écouter les remarques et offrir le meilleur service possible

Maryse : Les clients sont exigeants sur la qualité du produit, ils veulent savoir d'où vient la viande, comment elle a été produite, comment les bêtes ont été nourries.

Justement que mangent vos bêtes ?

Patxi : Nous élevons nos vaches à l'herbe, elles pâturent 9 mois de l'année en plein air. L'hiver, elles ont nourries avec du foin et du maïs.

Nous engraissons les vaches pendant une année, d'abord en plein air avec de l'herbe à volonté.

Nous finissons l'engraissement à l'étable pendant trois mois. L'alimentation est complétée par un mélange de céréales (tourteau de lin, colza, blé et orge) achetées à une minoterie de Mauléon.

Les veaux suivent leur mère à l'extérieur et tètent le lait au pis. Les veaux sont ensuite engraisés à l'étable pendant deux mois.

Pourquoi ouvrez vous les portes de votre ferme ?

Maryse : Cela fait trois années que nous faisons de la vente directe, les clients viennent chercher leur colis à la ferme et n'ont jamais vu notre nouvelle étable en bois.

Nous voulons leur montrer comment vivent nos animaux, où ils dorment, où ils pâturent, ce qu'ils mangent et comment nous les soignons avec des huiles essentielles et des plantes médicinales.

Patxi : Nous nous rendons compte que les gens connaissent peu l'agriculture. C'est notre rôle d'être pédagogues et transparents en leur montrant comment on travaille.

Lors de ce marché, les visiteurs verront que nous ne sommes pas les seuls dans cette démarche et qu'il y a beaucoup d'autres producteurs qui pratiquent la vente directe.

Bien sûr, nous servirons un repas à base de produits fermiers et de viande bovine IDOKI. Nous ferons cuire un demi-veau à la broche, c'est spectaculaire et c'est excellent !

BROCHETTES DE VEAU;

(Recette de Peio Trounday)

Pour 4 personnes

600g-800 g de veau (épaule, collier, tendron). 8 piments doux du Pays Basque (verts et rouges), 1 pomme, 4 tomates cerises et 4 piques à brochettes.

Préparation.

Couper la pomme en quatre.

Couper les piments doux en deux sur la longueur et les épépiner. Faire cuire les piments sur la plancha à feu doux jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

Couper la viande en dés de 3-4 centimètres (prévoir 5 morceaux par personne).

Faire les brochettes.

Sur la pique à brochette, alterner les ingrédients : un morceau de viande, un piment vert plié en deux, un morceau de viande, un morceau de pomme, un morceau de viande, un morceau de piment rouge, un morceau de viande, une tomate cerise.

Faire cuire les brochettes à feu moyen. Assaisonner de gros sel et de piment d'Espelette.

Accompagnez les brochettes avec un gratin de pommes de terre au fromage de brebis AOP Ossau Iraty.

IDOKI ETXE MERKATUA— % 100 IDOKI HARAGIAREN SALMENTA ZUZENA

2013ko URRIAREN 5A LARUNBATA, IDOKI ETXE-MERKATUA
SENPEREKO ITSAS-MENDI ETXALDEAN

Marché
DES PRODUCTEURS FERMIERES
à la ferme

Samedi 5 octobre
A la ferme ITSAS-MENDI - de 10 h à 14 h
SAINT PEE sur NIVELLE

Maryse et Patxi DOYHARCABAL
Producteurs de Viande ovine.

Marché fermier
Visites de ferme
Repas fermier

Vente directe de viandes fermières
www.idoki.org
Organisée par l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque.



« Nous proposons de cuisiner la viande pour nos clients en sauce bourguignonne et bolognaise, axoa et merguez. Nous connaissons un Chef cuisinier qui nous donne des conseils pour mettre au point nos recettes ». Maryse eta Patxi DOYHARCABAL.

► **Marché des producteurs fermiers IDOKI**

Viande bovine et fruits (Itsas-Mendi, Arbona)

Fromage de brebis (Gaec Aozteï—Astabie, Bunus)
Fromage de brebis (Maite Duhalde, Ayherre)
Fromage de vache (Gaec Biok, Gamarthe)
Fromage de chèvre (Gaec Goxoan, Urrugne)
Canard gras (Eyhartztea, Domezain)
Porc basque (Gaec Haranea, Itxassou)
Fruits (Eztitxu Sabarots, Les Aldudes)
Plantes aromatiques (Aitor De Portuondo, Anhaux)
Miel (Mikela Untsain, Ascain)
Piment d'Espelette et légumes (Yves Gréciet, Espelette)
Vin d'Irouléguy (Costéra-Amezitia, St. Etienne de Baigorry)
Cidre et jus de pomme (Urbistondo-Ihitia, Sare)

► **et des artisans d'art**

Nathalie Gonzalez (bijoux)
Chantal GUIDON (bijoux)
Maialen Zamponi (bijoux)
Annie Alfaro Ospital (sculpture sur bois)
Elodie François (céramique)
Alexandre Viera (Souffleurs de verres de Louhoussoa)
Estelle Uroz (couture)
Joana Caillaud (poterie)
Cathy Chrisdoloulos (vannerie)

► **Coin des Enfants** : Jeu de l'Oie et dessins.

► **Visites de la ferme** (en petits groupes)

À 10 h (en basque), à 11 h et à 12 h (en français).

Avec Maryse et Patxi DOYHARCABAL. Présentation de la ferme Itsas-Mendi, la vie des animaux, les soins et l'alimentation.

► **Stand d'information : la vente directe de viandes fermières.**

Les producteurs engagés dans une démarche collective de qualité cuisinent aujourd'hui la viande pour leurs clients (viande bovine et ovine, porc)

Il sera possible de commander de la viande fraîche sur place. La liste des producteurs et des recettes seront disponibles sur le stand.

► **REPAS IDOKI** (à partir de 12 h 30).

Magret confit et crudités

Veau cuit au feu de bois

Fromage

Xuri-goxo ou fromage blanc.

Prix : 15 €.

Il est fortement conseillé de s'inscrire auprès de Maryse eta Patxi DOYHARCABAL au 06 60 10 18 74