



Le magasin « Les fermiers basques » - Gure saltegia



Ouvert toute l'année à La Bastide-Clairence !

Dossier de présentation

Portes ouvertes

du magasin « Les Fermiers Basques »

le Week-end du 1er mai 2014

Les producteurs fermiers du magasin « Les fermiers basques » à La Bastide Clairence ouvrent leurs portes le week end du 1er mai 2014, **du jeudi 1er mai 2014 au dimanche 4 mai 2014, de 10 h à 19 h.**

Les visiteurs pourront découvrir l'offre de produits fermiers locaux et de qualité, présente dans le magasin (sur commande, en vente par correspondance et des coffrets cadeaux).

Profitez de la présence des producteurs qui sauront parler de leur ferme, de leurs produits et de leurs démarches collectives de qualité (AOP, AB, IDOKI, KINTOA).

Les producteurs seront présents, tour à tour, pour faire déguster gratuitement leurs produits.

Tous les visiteurs pourront participer à la tombola et gagner un magnifique panier garni de produits fermiers de qualité.

Les fermiers basques

Gure Saltegia

Magasin ouvert toute l'année
Bourg— 64 240 LA BASTIDE-CLAIRENCE / BASTIDA
Tel. 05 59 63 71 41
Mail : les-fermiers-basques@orange.fr
www.idoki.org/magasin-lesfermiersbasques/

Les fermiers basques

Gure Saltegia

Un nouveau magasin de producteurs fermiers à LABASTIDE CLAIRENCE

Le village de LABASTIDE CLAIRENCE joue la carte de la qualité avec l'implantation de nombreux artisans d'art et d'un marché fermier nocturne.

C'est dans cette continuité que nous nous inscrivons pour offrir une gamme de produits fermiers de qualité toute l'année sur la place du village.

Avec ce nouveau magasin de producteurs fermiers, nous souhaitons pérenniser nos fermes et participer au développement local.

Notre groupe de producteurs fermiers se structure collectivement pour développer la vente directe et promouvoir une agriculture paysanne de proximité.

Un groupe de producteurs fermiers unis autour d'un magasin collectif

Nous sommes un groupe de onze paysans, tous producteurs fermiers. Nous avons choisi de valoriser les produits de nos fermes pour vivre de notre métier.

Installés sur de petites fermes, nous pratiquons au quotidien une agriculture respectueuse de l'Homme, des animaux et de la nature.

La qualité de nos produits découle de nos pratiques. Nous sommes tous engagés dans les démarches collectives de qualité (AOP, AB, IDOKI, etc).

Nous nous sommes unis pour créer un magasin collectif « LES FERMIERS BASQUES » à LA BASTIDE CLAIRENCE, à proximité de nos fermes.

Le magasin est un espace de rencontre entre consommateurs et producteurs à travers l'échange instauré par la vente directe de nos produits.

Une offre de produits fermiers présente à l'année

Dans notre magasin, nous réunissons une gamme de produits fermiers locaux, de saison et de qualité :

- Légumes de saison AB
- Volailles de chair et œufs
- Canard gras : foie gras et confits
- Charcuterie et salaisons de porc basque KINTOA
- Plats cuisinés à base de viande bovine AB
- Viandes fermières sur commande.
- Fromage de brebis AOP Ossau Iraty
- Fromages de chèvre : tommes et crottins.
- Confitures et miels AB
- Piment d'Espelette AOP
- Vin d'Irouléguay AOP
- Coffrets cadeaux

Le magasin « Les fermiers basques » est ouvert toute l'année :

- De nov. à Pâques : le mercredi, jeudi et vendredi (de 14 h 30 à 18 h), le samedi et dimanche (de 10 h à 13 h et de 14 h 30 à 18 h).
- De Pâques à Toussaint : tous les jours, de 10 h à 13 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Ouvert le dimanche et les jours fériés.

En direct de nos fermes.

Présents à tour de rôle au magasin, la vente directe nous permet d'établir une relation de confiance avec le consommateur.

- **Annie et Sauveur ARIBIT**, ferme L'Espagno à La Bastide-Clairence, producteurs de canard gras (IDOKI)
- **Yenofa LOYATTO**, Ferme Mendigorria à Ayherre, productrice de fromage de chèvre (IDOKI)
- **Jocelyne MENDY**, à Ayherre, productrice de miel et petits fruits (AB)
- **Maina ITHURRALDE et Mizel ETCHEBERRY**, ferme Ixuribeherea à Ayherre, producteurs de fromage de chèvre (IDOKI)
- **Chantal et Hervé RECALDE**, ferme Ttukulua à Hasparren, producteurs de fromage de brebis (AOP Ossau Iraty, IDOKI)
- **Jean Michel ETCHEGARAY**, ferme Xemiania à Béguios, producteur de viande bovine (AB, IDOKI)
- **Panpi SAINTE-MARIE**, ferme Munoa à Lantabat, producteur de porc basque KINTOA
- **Vincent HURPEAU**, ferme Uste gabea à Espelette, producteur de piment d'Espelette (AOP, AB, IDOKI).
- **Lucienne FOURCADE et Peio ESPIL**, domaine Ilarria à Irouléguay, producteurs de vin d'Irouléguay (AOP, AB).
- **Maurice BORTHEIRIE**, ferme Xipiteia à Hélette, producteur de poulets de ferme (IDOKI).
- Le **Domaine GARRO** et ses légumes bios produits à Mendionde.

L'ensemble des produits vendus dans le magasin sont issus de nos fermes.

Les fermiers basques

Gure Saltegia



Annie et Sauveur ARIBIT
Ferme L'Espagno
La Bastide-Clairence.
Canard gras.
Charte fermière IDOKI

« Depuis longtemps, nous avons envie d'ouvrir un magasin dans le village pour faire un pas vers le consommateur. Nous avons envie de le faire qu'en collectif, c'est tout naturellement que le groupe s'est constitué ».

A La Bastide-Clairence, Sauveur et Annie ARIBIT élèvent traditionnellement des canards qu'ils transforment à la ferme depuis une quinzaine d'années.

Animés par la volonté de réunir des produits fermiers de qualité au cœur de La Bastide-Clairence, ils ont su fédérer un groupe de producteurs autour de ce nouveau magasin.



Yenofa LOYATTO
Ferme Mendigorria
AYHERRE
Fromage de chèvre
Charte fermière IDOKI

« il est important pour nous producteurs de se regrouper pour proposer une offre adaptée à la demande des consommateurs qui cherchent des produits de qualité à proximité et de créer des liens avec des producteurs locaux ».

Attirée par la fabrication de fromage, Jenofa BIDE-LOYATTO a basé son installation sur la transformation fermière et la vente directe au consommateur. Elle élève un troupeau de chèvres sur la ferme Mendigorria à Ayherre.



Maina ITHURRALDE
et Mizel ETCHEBERRY
Ferme Ixuribeherea—AYHERRE
Fromage de chèvre
Charte fermière IDOKI

« Nous sommes des nouveaux producteurs fermiers, ce nouveau magasin nous permet de faire connaître nos produits aux gens du canton. Les producteurs se relaient dans le magasin, ce qui permet d'expliquer les spécificités de chacune de nos démarches ».

Éleveurs laitiers auparavant, Mizel et Maina sont devenus producteurs fermiers à Ayherre. Ils transforment le lait de leurs chèvres et assurent la vente directe de leurs produits.

Leur spécificité est de vouloir à terme ne conduire que ces chèvres de race Pyrénéenne. La chèvre Pyrénéenne est une race rustique quasi vouée à disparaître si des éleveurs passionnés ne se battaient pas pour la préserver.



Chantal et Hervé RECALDE
HASPARREN
Fromage de brebis
AOP Ossau Iraty,
Charte fermière IDOKI

« Le magasin de producteurs est un mode de commercialisation complémentaire de la vente à la ferme et sur les marchés. Nous avons aussi été attirés par la dimension collective de l'aventure. C'est un moyen de proposer au consommateurs une gamme de produits fermiers locaux et de qualité ».

Hervé RECALDE s'est récemment lancé dans la transformation fromagère à la ferme Ttukulua à Hasparren.

Ses brebis paissent tous les jours sur les hauteurs de Bonloc.

Il travaille avec l'aide de sa famille.



Jocelyne MENDY
AYHERRE
Miel, fruits
Agriculture Biologique

« Je recherche la vente directe à travers ce magasin de producteurs. Je souhaite commercialiser mes produits à proximité de chez moi afin de valoriser les produits en direct. Dans le magasin, un producteur est toujours présent à la vente. J'aime la vente directe, j'aime le contact direct avec les gens ».

C'est sur les pas de son Aitatxi que Jocelyne MENDY marche aujourd'hui en devenant à son tour apicultrice à Ayherre. Spécialisée dans l'élevage des abeilles, elle a monté peu à peu ses ruchers.

A Ayherre, elle a planté des arbres fruitiers (pêche, nectarine, framboises, poire, prune, myrtilles) dont elle transforme les fruits en d'excellentes confitures et gelées.



Vincent HURPEAU
Espelette
Piment d'Espelette AOP
Agriculture biologique,
Charte fermière IDOKI

« J'ai choisi d'intégrer ce magasin collectif pour pouvoir offrir à une clientèle autant locale que touristique une gamme de produits de qualité issus de petites fermes locales. Le contact direct permet de mettre en avant le savoir-faire et favorise la transparence. Les prix restent abordables tout en étant rémunérateurs pour chaque paysan du collectif ».

Enseignant agricole, Vincent HURPEAU a créé son activité maraîchère de ses propres mains à Espelette.

Sur un hectare de terre, il a installé sa première serre pour faire de l'horticulture avec vente de plants sur place. Il est l'un des premiers producteurs de piment d'Espelette bio.

Les fermiers basques

Gure Saltegia



Jean Michel ETCHEGARAY
Ferme Xemiania—Béguios
Viande bovine, plats cuisinés
Agriculture biologique,
charte fermière IDOKI

« Ce que je défends à travers ma présence dans ce magasin, c'est une agriculture fermière et bio, tournée vers l'avenir ! »

Jean-Michel ETCHEGARAY est un jeune éleveur de vaches de race Blonde d'Aquitaine. Il vend toute sa production de viande en vente directe et réalise lui-même des plats cuisinés. Sa spécialité est l'axoa de veau coupé au couteau et ponctuellement du sauté de veau et du boeuf bourguignon.



Panpi SAINTE-MARIE
Ferme Munoa
Lantabat
Porc basque
KINTOA

« je me reconnais tout à fait dans l'initiative et l'expérience collective de ce groupe d'hommes et de femmes soucieux de garantir l'avenir de leur ferme à travers ce magasin situé dans un village de caractère. Le fait de commercialiser en direct le maximum de produits de ma ferme me permettra à l'avenir de voir s'installer mon fils avec moi ».

Panpi SAINTE MARIE est naisseur-engraisseur de porc basque à LANTABAT. Il fait transformer une partie de ses porcs qu'il commence à vendre en direct sur quelques marchés et au magasin de producteurs.

Leurs produits sont également présents au magasin...



Lucienne FOURCADE et Peio ESPIL
Domaine Ilarria
IROULEGUY
Vins d'Iroulégu
Agriculture Biologique



Domaine de Garro,
MENDIONDE
Légumes de saison
Agriculture Biologique



Maurice BORTHEIRIE
HELETTE
Poulets de ferme
Charte fermière IDOKI

Les démarches collectives de qualité au Pays Basque



Agriculture Biologique

Signe officiel de qualité

C'est un mode de production excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse. L'ensemble de techniques de l'agriculture biologiques permet

tent d'optimiser le potentiel de fertilisation, de respecter la vie des sols, des plantes et le bien-être animal.

Plus d'infos : www.bio-aquitaine.fr

Appellation d'Origine Protégée

Signe officiel de qualité

L'AOP constitue une Appellation d'Origine, la dénomination d'une région servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité est due au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains.



Fromage de Brebis

AOP Ossau-Iraty.

Signe officiel de qualité

Le fromage de Brebis AOP Ossau Iraty est fabriqué de manière traditionnelle à partir du lait de brebis de races locales (Manex tête rousse, tête noire et la basco-béarnaise). Le mode d'élevage et l'alimentation influent sur la qualité du lait et la durée de l'affinage sur les arômes du fromage.

Plus d'infos : www.ossau-iraty.fr



Piment d'Espelette

Signe officiel de qualité

La zone de production du Piment d'Espelette AOP se limite à dix communes autour d'Espelette. Les plants de piments sont issus de semences fermières de variétés Gorria. Les piments sont cueillis à la main, triés puis séchés. Les piments sont broyés pour obtenir une belle poudre épicée ou être tressées en corde.

Plus d'infos : www.pimentespelette.com



Porc basque Kintoa

Démarche collective de qualité.

Le porc basque est une race rustique de porc, noir et blanc. Les porcs basques sont élevés et engraisés en liberté dans des parcs enherbés où ils trouvent une partie de leur alimentation. Leur alimentation est complétée par des céréales. Le jambon de porc est affiné à l'air libre pendant 16 mois minimum.

Plus d'infos : www.kintoa.fr



La charte fermière IDOKI

Démarche collective de qualité.

La charte fermière caractérise une production fermière à taille humaine et en relation directe avec le consommateur. C'est une démarche transversale qui réunit 17 productions différentes.

Plus d'infos : www.idoki.org