



# Dossier de presse

juin 2015

## Présentation de la charte fermière IDOKI

Créée voilà en 1992, la charte fermière IDOKI est une démarche unique.

Elle définit la **production fermière** du Pays Basque, à **taille humaine** et en **relation directe** avec les consommateurs.

Avec plus de 110 fermes adhérentes, IDOKI représente la production fermière **dans toute sa diversité** : fromages et produits laitiers, viandes et charcuterie, volailles et canards, vins et cidre, jus de fruits et confitures, piment d'Espelette et légumes, plantes aromatiques et miels,...

S'inspirant des valeurs de l'Agriculture Paysanne, les **pratiques qui contribuent à la saveur du produit fini** sont favorisées dans cette charte d'engagement :

- Les élevages sont obligatoirement de petite taille et de plein air
- Les variétés et/ou les races de souche locale ou rustique à croissance lente sont privilégiées
- Les bêtes sont prioritairement nourries à la pâture et avec les fourrages et céréales non OGM produits sur l'exploitation.
- Les cultures sont de saison, de plein champ et récoltées à maturité.
- Aucun additif n'est autorisé

Ces engagements sont déclinés en cahier des charges et soumis à un contrôle externe.

**IDOKI signifie mettre « cartes sur table »** et « ouvrir » en langue basque.

C'est dans une démarche d'ouverture et de transparence vis-à-vis du consommateur que les producteurs fermiers ont créé leur charte d'engagement IDOKI.

## Marchés à la ferme et foire IDOKI :

Pou la 10ème édition des marchés à la ferme, IDOKI organise des **marchés nocturnes** !

IDOKI ouvre les portes de ses fermes depuis l'été 2006, avec la volonté de montrer en toute transparence les engagements et le travail quotidien du paysan dans son cadre de vie. Le temps d'échange et la convivialité permettent d'établir une relation directe entre producteurs et consommateurs.

- Vendredi 7 août 2015, à Bunus, marché à la ferme Aozteia (famille Astabie), de 17 h à 21 h,
- Vendredi 14 août 2015, à Espelette, la 17ème foire IDOKI, de 10 h à 18 h. Région invitée : Côte d'Armor.
- Vendredi 21 août 2015, à Saint Martin d'Arrossa, marché à la ferme Oheta (famille Brust), de 17 h à 21 h.

En 2014, IDOKI a initié un **partenariat avec SARDE-SARDEXKA** en confiant l'animation du coin Enfants de la foire IDOKI. SARDE-SARDEXKA a la capacité de faire le lien entre l'agriculture et l'alimentation à travers des ateliers pédagogiques et ludiques, destinés à des publics de petits et de grands.

## Coin restauration « MIAM IDOKI », à la Journée des Enfants des fêtes de Bayonne.

Le jeudi 30 juillet 2015, les producteurs fermiers IDOKI seront présents sur la Journée des Enfants pour servir leurs produits dans le coin restauration « MIAM IDOKI ». Quatre formules allant de 4,50 € à 7,50 € seront proposées pour répondre à l'appétit des petits et des grands. Des burgers et des talo fermiers, des salades/crudités, des desserts (crêpes, glaces, yaourts) et des boissons à base de produits fermiers IDOKI seront proposés de 11 h à 18 h, au site de la Poterne.

Sarde-Sardexka animera un atelier pédagogique et ludique autour du coin restauration MIAM IDOKI.

## « Journée à la ferme » et « A la Poursuite des produits fermiers du Pays Basque »

- **A destination des écoles du Pays Basque.** C'est aussi le rôle des paysans d'ouvrir leurs portes aux enfants, afin de leur montrer d'où viennent les produits et comment sont faits les produits fermiers IDOKI. Les activités portées par SARDE-SARDEXKA permettent de sensibiliser les enfants à une alimentation locale, diversifiée et de qualité.
- **A destination de petits groupes de tous horizons** (familles, individuels, touristes). Loin d'un tourisme de masse, ces rencontres en petits groupes permettent au producteur d'accéder à un moment privilégié d'échange qualitatif avec les visiteurs.

*Extrait de la charte d'engagement IDOKI :*

*« J'invite toute personne intéressée à visiter ma ferme, dans la limite et le respect de l'exercice de mon métier »*



## Dossier de presse

juin 2015

- **Présentation de l'association :**

Nom	SARDE SARDEXKA
DATE DE CREATION :	Juin 2014
STATUT :	Association Loi 1901
SIEGE SOCIAL :	850 Harxuriko bidea 64250 Espelette
OBJET :	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sensibiliser et 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.</li><li>➤ Proposer des ateliers de découverte des savoir-faire locaux et des produits de terroir du Pays Basque à destination de tout public (familial, scolaire, touristique, séminaires, ...).</li><li>➤ Former les professionnels (enseignants, producteurs, ...) souhaitant mettre en place des ateliers d'éducation à l'alimentation ou de découverte d'un produit.</li><li>➤ Apporter des conseils aux producteurs du Pays Basque concernant l'accueil du public sur leur lieu de production.</li><li>➤ Réunir des adhérents de tous horizons (associations, producteurs, voyageurs, lycées professionnels, ...) souhaitant contribuer à la mise en place d'outils communs de valorisation des produits de terroir</li></ul>
NOMBRE D'ADHERENTS	7 (à jour de leurs cotisations en 2015)

L'association SARDE SARDEXKA (fourche fourchette) dispose de deux animatrices expérimentées : Jenofa Irubetagoiena, œnologue, et Gabrielle Arrese-Igor, titulaire du BTS cuisine et restauration et qui a créé les ateliers Abracadamiam en 2010. Formées aux techniques de dégustation, elles proposent des ateliers ludo-pédagogiques adaptés en fonction du contexte, du lieu et du public, en français, en basque, en espagnol ou en anglais.

- **Projets développés par l'association en partenariat avec les producteurs IDOKI :**

En adéquation avec la démarche menée par l'association SARDE SARDEXKA de promotion d'une alimentation goûteuse, saine et écoresponsable, la charte fermière IDOKI à laquelle adhèrent les producteurs partenaires de nos projets est un gage de qualité des produits proposés et d'accueil du public dans un esprit de transparence et d'information du consommateur.



## *Dossier de presse*

juin 2015

Dès 2014, ce partenariat s'est mis en place autour de différents types de projets développés par l'association SARDE SARDEKA :

### **Une journée à la ferme**

Type de projet : programme pédagogique

Public ciblé : écoles primaires, collèges, lycées professionnels

Véritable ferme pédagogique itinérante, « Une journée à la ferme » est un programme d'animations qui se déroule dans une petite exploitation agricole du Pays basque adhérant à la charte IDOKI.

Pour les participants il s'agit de rencontrer un producteur sur son lieu de travail, dans un lieu authentique, pour y vivre une journée riche en découvertes entre visite, ateliers participatifs et dégustation. Complétant cette immersion dans le monde de l'agriculture paysanne, hors de la nourriture standardisée, un buffet fermier est prévu pour la pause déjeuner.

Pour le producteur accueillant c'est l'occasion d'ouvrir ses ateliers au public sans investissement trop lourd en temps ni en matériel, puisque l'association SARDE SARDEXKA se charge d'organiser la journée, de concevoir et d'animer des ateliers autour des produits de la ferme (cuisine, dégustation, ...). Le producteur accueillant s'occupe de faire la visite de ses ateliers et peut proposer d'assurer lui-même des activités (fabrication, soin aux animaux, ...), en fonction de ses disponibilités.

### **A la poursuite des produits fermiers du Pays Basque**

Type de projet : circuit agro-touristique

Public ciblé : familles, touristes individuels, groupes

Hors des sentiers battus des circuits gastronomiques habituels, « A la poursuite des produits fermiers du Pays Basque » propose aux participants de vivre en petit groupe (15 personnes maximum) une matinée instructive, conviviale, ludique et gourmande à la découverte des produits fermiers locaux, à la manière d'un rallye.

Pour cet été 2015, deux circuits sont proposés : l'un sur Sare, l'autre sur Espelette. Par la suite d'autres circuits pourraient être proposés sur la Basse-Navarre et la Soule.

Chaque circuit comporte deux visites de fermes, sans but commercial direct, afin de créer une rencontre privilégiée entre d'une part des consommateurs souhaitant découvrir l'agriculture paysanne locale et d'autre part des producteurs fermiers IDOKI soucieux de les sensibiliser au lien qui existe entre les modes de production ou de transformation et la qualité du produit final.

La matinée se termine par un casse-croûte paysan animé par l'association SARDE SARDEXKA.

### **Atelier enfants fêtes de Bayonne 2015**

Type de projet : animation d'événement

Public ciblé : enfants

En parallèle du coin restauration à base de produits fermiers mis en place par IDOKI, l'association SARDE SARDEXKA proposera un atelier pédagogique et ludique en continu tout au long de la journée des enfants.

## **CONTACTS PRESSE :**

### **Pour SARDE-SARDEXKA**

Jenofa IRUBETAGOYENA (07 88 35 82 61) et Gabrielle ARRESE-IGOR (06 81 73 35 50), animatrices de l'association.

SARDE-SARDEXKA – 851, Harxuriko bidea – 64 250 ESPELETTE – [sarde-sardexka@gmail.com](mailto:sarde-sardexka@gmail.com)

### **Pour IDOKI**

Ttele LEIZAGOIEN, présidente de l'association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

Numéro personnel : 06 71 37 09 97 – 05 59 65 91 23.

Isabela BARREIX – contact presse : Port. 06 74 42 61 95 – Tel. 05 59 37 23 97.

Ass. Prod. Fermiers P.B – Haize Berri – 64 120 OSTABAT-ASME – [contact@idoki.org](mailto:contact@idoki.org) - [www.idoki.org](http://www.idoki.org)