



Présentation du site internet des producteurs fermiers du Pays Basque : www.idoki.org

L'association

L'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque (APF PB) œuvre depuis plus de vingt années au développement de la production fermière en Pays Basque et promeut sa qualité et sa spécificité.

L'association accompagne les paysans du Pays Basque dans la transformation et la vente des produits de leur ferme.

L'association assure la promotion des produits fermiers du Pays Basque autour de la charte fermière Idoki.

La charte fermière Idoki

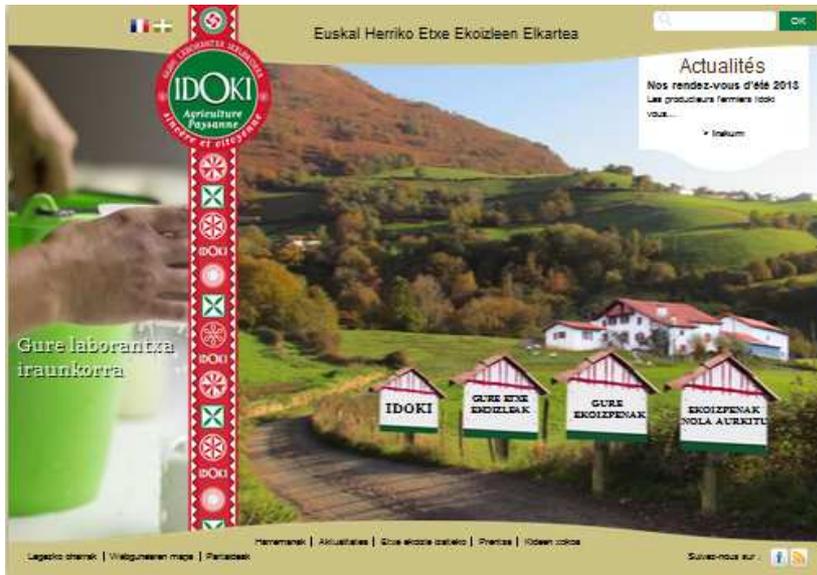
Créée voilà vingt ans (1992), la charte fermière idoki réunit aujourd'hui **cent fermes** du Pays Basque.

La charte fermière Idoki définit une production fermière à taille humaine et en relation directe avec le consommateur. Par sa définition, elle garantit au consommateur :

- 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).

Les pratiques de l'agriculture paysanne sont traduites en cahiers des charges. Gage de transparence, les pratiques des producteurs sont soumises à un contrôle externe.

En basque, IDOKI signifie « ouvrir » et par extension mettre « cartes sur table ».



Le nouveau site internet

La charte fermière Idoki a fêté sa 20^{ème} année d'existence en 2012. C'est aussi l'année de conception du nouveau site internet www.idoki.org
C'est un site de promotion (ou site vitrine) de la charte fermière Idoki.

Avec ce nouveau site internet, nous voulons :

- **Défendre notre identité** : nous sommes des producteurs fermiers du Pays Basque. Nous défendons des engagements et des pratiques de travail qui amènent des produits fermiers de qualité ; Nous avons voulu l'illustrer en montrant les visages, les mains des paysans qui travaillent, une diversité de produits fermiers.
L'agence Pays Basque Info a réalisé ce travail.
- **Répondre à l'attente des consommateurs.**
« Où trouver les produits Idoki ? » Voici la question qui nous est souvent posée. Ce site internet a l'ambition de répondre à cette demande. Le site permet de faire une recherche multi-critères par producteur / par produit / par zone géographique. Le résultat est affiché sous forme de liste avec un accès aux fiches des producteurs et est visualisable sur une carte.
La solution technique a été développée par l'agence web Novaldi.
- **Aider les paysans du Pays Basque à valoriser les produits de leur ferme.**
L'association accompagne les paysans du Pays Basque dans leurs projets de transformation fermière et de commercialisation, puis de promotion avec la charte fermière Idoki.
L'objectif est de mettre des documents d'information en ligne pour les porteurs de projet et les adhérents de l'association.
Le contenu de l'espace « Porteur de projet » a été développé par l'association.

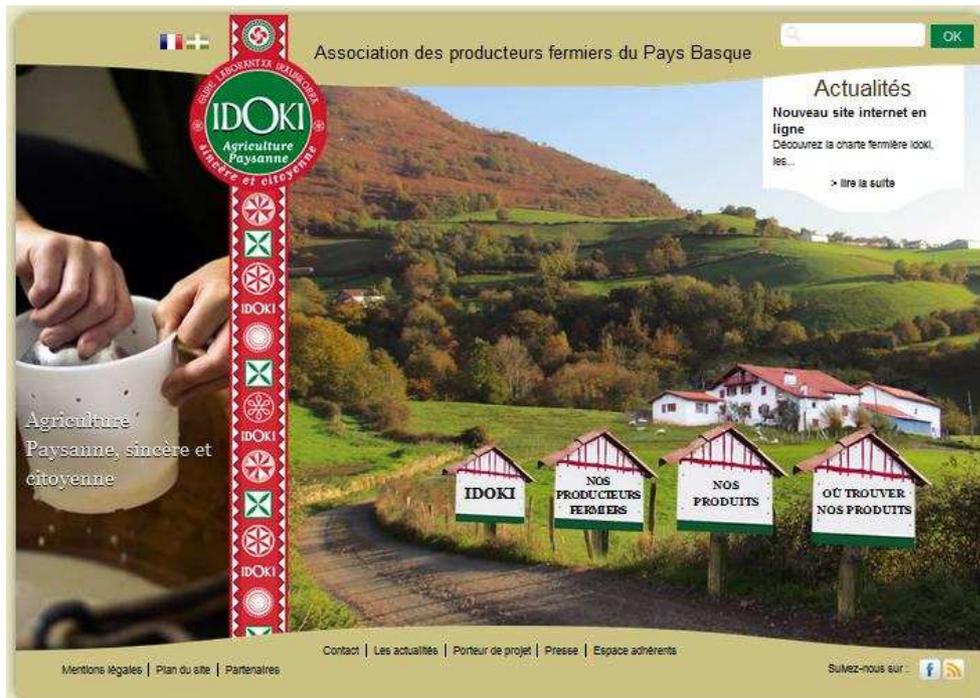
Ce nouveau site internet est bilingue.

Plus de 80 % des membres de la charte fermière Idoki sont des locuteurs bascophones. La langue basque a une place informelle et importante dans la vie de l'association. Cette réalisation permet de normaliser l'usage de la langue basque dans la communication de l'association.

L'association a bénéficié du soutien de l'Office Public de la Langue Basque (EEP)

Découverte du site internet

La page d'accueil



Nous sommes des producteurs fermiers du Pays Basque.

- un paysage façonné par l'activité agricole
- un chemin qui mène à une ferme et des panneaux Idoki qui guident la visite
- des mains et des visages. Derrière ces images,
- le logo Idoki « Agriculture Paysanne, sincère et citoyenne »

Derrière ces images, il y a de l'humain !

Une navigation simple

Un premier niveau de lecture pour satisfaire les demandes des consommateurs.

- Qu'est ce qu'Idoki ?
- Les producteurs fermiers Idoki
- Les produits Idoki
- Où trouver les produits.

Un deuxième niveau de lecture pour des recherches d'informations spécifiques

- l'espace Porteur de Projet
- l'Espace Presse
- L'espace Adhérents

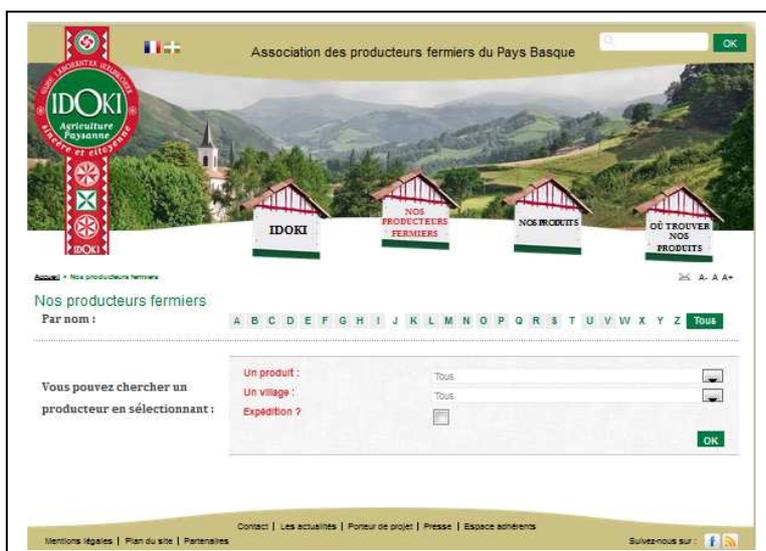
Qu'est ce qu'Idoki ?



Ce volet présente la charte fermière Idoki, qui est spécifique à la production fermière du Pays Basque :

- avec une **vidéo de présentation**, réalisée par Aldudarrak Bideo
- avec la charte d'engagement Idoki
- avec les événements de promotion et les actualités
- avec l'historique et les missions de l'association.

Les producteurs fermiers Idoki



Avec une possibilité de recherche :

- par nom
- par produit
- par village
- par expédition : oui /non



Chaque producteur peut communiquer sur sa page personnelle

Exemple : www.idoki.org/haranea

Chaque producteur fermier Idoki a sa fiche.

- Son identité : avec sa photo-portrait, sa phrase d'engagement, ses coordonnées, sa localisation sur une carte.
- Sa présentation : Sa ferme, ses produits, ses lieux de vente
- Ses photos

Les produits Idoki



Avec 17 produits différents, la charte fermière représente la diversité de la production fermière du Pays Basque.

Chaque fiche Produit présente :

- Le **savoir faire** des producteurs en référence aux engagements des producteurs et aux cahiers des charges de la production.
- Les photos de producteurs en situation de travail, qui seront à terme complétées par des mini-vidéos réalisées chez des producteurs.
- Des éléments ludiques et pédagogiques avec deux rubriques : « **Le saviez-vous ?** » et « **Côté cuisine** ».

Où trouver nos produits ?

C'est le « plus » du nouveau site internet !

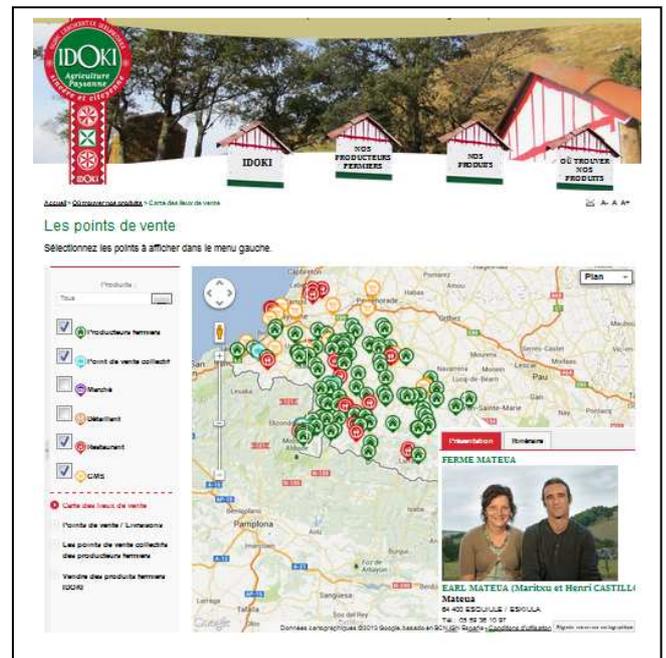
Cet onglet permet à l'internaute de chercher un produit ou un point de vente près de chez lui. Il visualise le résultat sur une carte ou sur une liste.

La carte des lieux de vente

L'internaute peut chercher un produit et un point de vente.

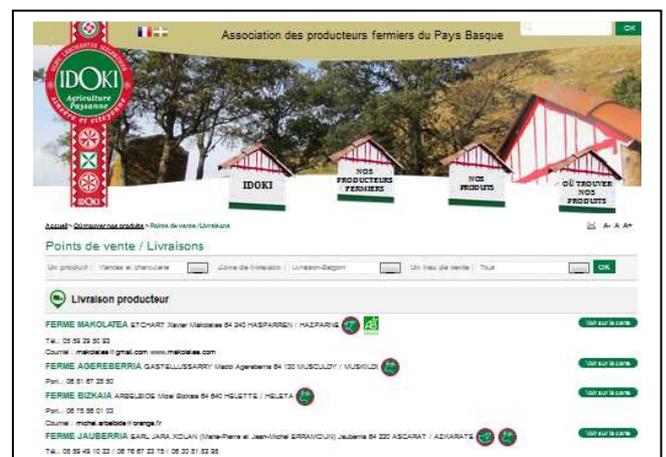
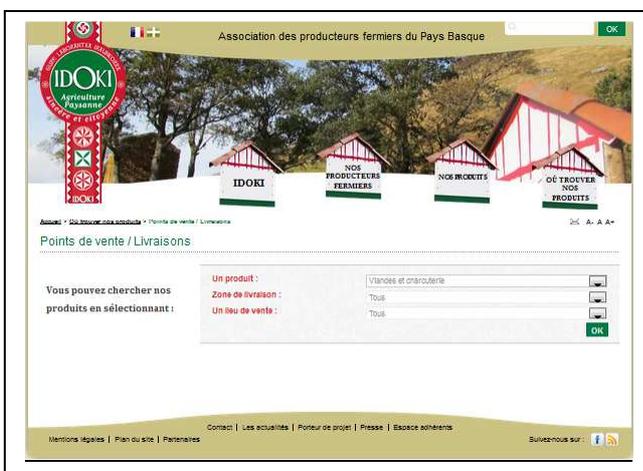
- la vente à la ferme
- les points de vente collectifs
- les marchés
- les détaillants (épicerie, boucherie, magasins bios,
- les restaurants
- les GMS

Le site internet permet de visualiser les points de vente des producteurs sur une carte, avec accès aux **fiches de producteurs**.



La liste des points de vente /Lieux de livraisons

L'internaute peut chercher un produit et une zone géographique.
... et une zone de livraison (dans le cas de la viande)



Le résultat s'affiche sous forme de liste

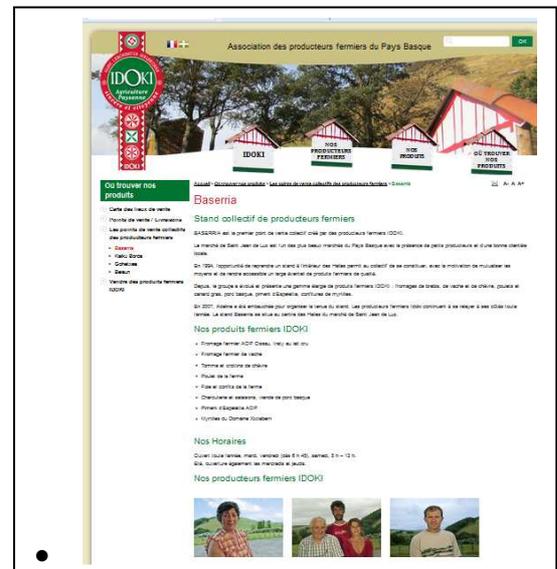
Les points de vente collectifs des producteurs fermiers Idoki.

Quatre groupes de producteurs fermiers Idoki ont un point de vente collectif :

- Baserria à Saint Jean de Luz
- Kaiku Borda à Ossès
- Gohetxea à Trois Villes
- Belaun aux Aldudes.

Vendre des produits fermiers Idoki.

S'adresse à des commerçants ou à des porteurs de projet qui désirent mettre les produits fermiers Idoki en avant.



Des informations spécifiques

L'espace Porteur de projet.

Se lancer dans la transformation fermière ne s'improvise pas !

L'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque **met son expérience au service de tout porteur de projet** dans la transformation, la commercialisation et la promotion des produits de la ferme avec la charte fermière Idoki.

Ainsi le porteur de projet trouvera des conseils pour élaborer son projet « Comment mener mon projet ? » et pour « se faire accompagner » par l'association.

L'objectif est de permettre à un maximum de paysans d'accéder à la valeur ajoutée de la production fermière.

L'espace Presse

Un certain nombre de documents sont disponibles pour la presse :

- un dossier de presse
- les communiqués de presse
- la photothèque
- des idées de reportage.
- Un réseau de producteurs.

Deux producteurs se rendent disponibles pour la presse : Ttele Leizagoien et Iñaki Berhocoirigoin.

L'espace Adhérents.

- Historique et Missions de l'association
- La transformation fermière : le suivi sanitaire, la réglementation sanitaire et commerciale, les références de fournisseurs de matériel, les dossiers d'aide à la transformation, le catalogue de formation
- La commercialisation : fiches techniques, les dossiers d'aide à la commercialisation.
- Les publications : le bulletin de l'association et la lettre du conseil d'administration
- Espace Petites annonces.
- La promotion collective : la photothèque, la vidéothèque, les logos, les dépliants, les cahiers des charges, les emballages, les événements, les invitations de marché, la restauration collective.

Nos prochains rendez-vous.



Espace Restauration du Festival EHZ, les 29-30 juin, à Garro (Mendionde)

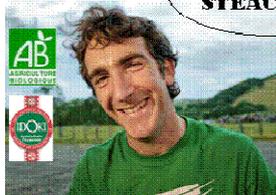
Les producteurs fermiers du Pays Basque (en agriculture biologique et /ou sous la charte fermière Idoki) fourniront l'espace restauration du Festival.

Philippe Irazozqui, Izura
Asme (30 km)

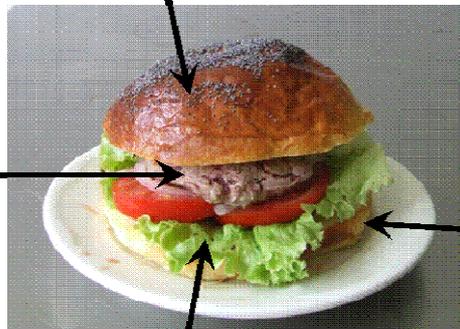


OGIA/PAIN

**ARAGIA/
STEACK**



Jean Michel Etxogarny
Behauze (26 km)



**ARDI GASNA/
FROMAGE DE VACHE**



Gas Bior
Gamarte (25 km)

**BARAZKIAK/
CRUDITES**



Domaine de Garro,
Lekorne (0 km)

Le samedi et le dimanche, de 10 h à 20 h, dans l'espace restauration de la journée, les festivaliers auront accès à des produits de qualité (AB/Idoki) et à un prix accessible : assiettes composées, talo et burger fermier, desserts et jus de fruits.

Dans la continuité de cette démarche, le festival intègre des produits fermiers de qualité à la restauration de soirée, en se fournissant auprès des producteurs (Ventrèche, merguez et fromages).

Les producteurs fermiers bios et Idoki se joindront à l'équipe des bénévoles pour accueillir les festivaliers sur l'espace restauration.

Nos rendez-vous en 2013



- **Le vendredi 2 août 2013 – Marché à la ferme à Bergouey Viellenave.**
A la ferme du Brukiza, chez Laurence et Mathieu BESSOUAT producteurs fermiers de fromage de chèvre et de kiwis bios.
- **Le vendredi 9 août 2013 – 15ème Foire Idoki au marché couvert d'Espelette.**
De 10 h à 18 h : grande foire des producteurs fermiers Idoki avec comme région invitée, les producteurs fermiers de l'Aude.



- **Le vendredi 16 août 2013 – Marché à la ferme à Urrugne à la ferme Xabat Baita.**
Chez le Gaec Goxoan, producteurs fermiers de fromage de brebis et de chèvre.
- **Le samedi 5 octobre 2013 – Marché à la ferme à Saint Pée sur Nivelles.**
A la ferme Itsas-Mendi, chez Maryse et Patxi Doyharçabal, producteurs fermiers de viande bovine et petits fruits.

Plus d'infos sur le site : www.idoki.org

Contact - Presse :

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque : Isabela BARREIX

Tél. 06 74 42 61 95 – Mail : apfpb@free.fr

Pour les interviews : Inaki Berhocoirigoin

Tél. 06 80 68 81 03