



Saint Palais, le 17 août 2012

COMMUNIQUE COMMUN

L'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque-IDOKI

L'Association Biharko Lurraren Elkartea

La Filière Porc basque- Kintoa

Le Syndicat AOP Piment d'Espelette

Les productrices et producteurs fermiers du Pays Basque se démarquent sur les marchés, pour plus de transparence auprès des consommateurs



Face à l'image abusive qui est parfois faite du Pays basque, notamment pour des produits sans lien au territoire, les producteurs-trices fermiers du Pays Basque apportent **transparence, qualité et authenticité** au consommateur.

Comment repérer ces producteurs sur les marchés ?

Désormais, les consommateurs peuvent identifier des **producteurs fermiers du Pays Basque**, engagés dans une **démarche collective de qualité** (AOP Piment d'Espelette, Agriculture Biologique, Porc basque Kintoa, Charte fermière IDOKI,...) grâce à un **support collectif de marché** « Ici Producteur Fermier / Etxe Ekoizlea naiz ». Cette nouvelle identification est **expérimentée** sur les marchés et foires du Pays Basque.

L'identification « Ici producteur fermier / Etxe Ekoizlea naiz » garantit au consommateur :

- **l'origine du produit.** C'est un produit du Pays Basque fait à la ferme. Le producteur fermier produit sa propre matière première, la transforme et vend lui-même ses produits.
- **la qualité du produit.** Les producteurs fermiers sont engagés dans une démarche collective de qualité (AOP, AB, Kintoa, IDOKI,...). Ses pratiques de production sont encadrées par un cahier des charges stipulant les critères de qualité à respecter (races rustiques, élevage de plein air, alimentation, variétés anciennes, conduite des cultures,...). Chaque support est personnalisé en fonction de la démarche de qualité à laquelle adhère le producteur.
- **une relation directe au producteur.** Sur les marchés et foires du Pays Basque, le producteur vend ses produits directement au consommateur, sans intermédiaire.

Sur ces stands identifiés « Ici producteurs fermier / Etxe ekoizlea naiz », les consommateurs peuvent faire leurs achats en toute confiance et toute conscience.

Contact Presse :

LEIZAGOIEN Ttele - Présidente de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque – 05 59 65 91 23

HURPEAU Vincent – Producteur de Piment d'Espelette Bio
- 06 81 37 16 76





Donapaupe, 2012ko agorrilaren 17a

AGIRI AMANKOMUNA

Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea
Biharko Lurraren Elkartea – BLE
Kintoa – Euskal xerriaren elkartea
Ezpeleko biperren sormarkaren sindikata

Ipar Euskal Herriko Etxe Ekoizleek gardentasuna ekartzen dute erosleari



Euskal Herriko irudia batzutan gehiegi erabiltzen denez, Euskal Herriko etxe ekoizleek eroslearekilanko harremana bermatu nahi **gardentasuna, kalitatea eta egiazkotasuna** ekarriz.

Etxe ekoizleak ikusgei dira merkatuetan

“Etxe ekoizlea naiz / Ici Producteur fermier” **merkatuko suporta kolektiboari** esker, erosleak jakiten ahal du zein diren **kalitate urrats batean** engaiatuak diren **Euskal Herriko Etxe Ekoizleak**.

Ezpeletako AOP biperren sormarkan, Laborantza biologikoan, Kintoa xerrian eta Idoki etxe ekoizleen kalitate agintza pean diren laborariak dira komunikazio amankomun honen abiazaleak.

Esperimentazio hau hedatuko delako esperantzarekin dabilta elkarte hauek.

« Etxe Ekoizlea naiz / ici producteur fermier » identifikazioak erosleari segurtatzen deio :

- **ekoizpenaren jatorria.** Euskal Herriko etxalde batean egindako ekoizpena da, laborariak berak ekoizten, transformatzen eta saltzen duena.
- **Ekoizpenaren kalitatea.** Kalitate urrats batean bederen (AOP, AB, Kintoa, IDOKI,...) engaiatuak dira etxe ekoizleak. Kalitate urrats bakoitzak betebeharrak ditu : arraza, kanpoan hazia, janaria, barietate, landareen eramaiteko moldeak,... laborantzako pratika hauen errespetuak du kalitatezko ekoizpena ekartzen. Laborariak segitzen dituen kalitate urratsak agertzen dira merkatuko suporta bakoitzean.
- **Harreman zuzena laboriarekin.** Etxe ekoizle hauek tokiko merkatu eta ferietan ibiltzen dira haien ekoizpenak saltzen, arrartekaririk gabe.

« Etxe ekoizlea naiz / ici producteur fermier » mahinetan, eroslea lasaiki eta segurki ibiltzen ahal da erosketak egiten.



Prensa harremana

LEIZAGOIEN Ttele- Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea
– 05 59 65 91 23.
HURPEAU Vincent – Ezpeletako Biper Bio ekoizlea
– 06 81 37 16 76