



Euskal Herrian laborantzaz bizi nahi dut kalitatezko ekoizpenak proposatuz. Hortarako, ekoizpenak bururaino eramaiten ditut. Laborantxa iraunkorraren izpirituan lan egitea erabaki dut eta Idokin engaiatzen niz.

## Ene etxaldeko ekoizpenak zintzoak dira, hots :

### EGIAZKOAK

Ene etxaldeko abere eta landareak, ahalaz lekukoak dira, hazkuntza ezteki eramana da.

### NATURALAK

Ene lurlanak, kanpoan, sasoi-nezkoak eta ontze hobereanean uztatuak dira. Ene abereak egun guziz kanpoan ibiltzen dira, behar dituzten ure ta itzalekin. Gai kimikoak lur-retan, jitez moldatu organismoak, lurrez kanpoko hazkuntza eta lurgintzak ez ditut onartzen.

### SANOAK

Ene kabalek, etxeko bazka, bihi eta belarra dute gehienik jaten. Beharrez bazka tokian bertan erosten dut.

Ez dut erremiodun janaririk, kabala irinik ez eta hazteko hormonarik erabiltzen.

### GOSTUDUNAK

Abereak luzaz gizenaraziz eta ontzeak luzatuz, ekoizpenaren gustua emendatzen dituen urrats guziak xekatzen ditut. Gehigarri naturalak erabiltzen ditut, koloratzaileak eta beiratzailak debekatuak dira.

# "CHARTRE D'ENGAGEMENT DE L'ADHERENT"

J'habite et j'aime le Pays Basque. Je veux y exercer le métier de paysan et pouvoir vivre de mon travail tout en proposant des produits fermiers de qualité.

Je produis, je transforme et vends mes produits. Pour cela, je choisis de travailler dans l'esprit « Agriculture Paysanne » et je m'engage dans la charte fermière IDOKI.



## Ene lanmoldeak errespetutsuak dira, hots :

### ELKARTASUNEZKOAK

Ene ekoizpena ene baitarik mugatzen dut, lan eta bizi baldintza onargarrien atxikitzeko, ene lurren eta abereen ongi zaintzeko. Beraz, gure lurraren baliabideak hobekiago partikatzen ditut Euskal Herriko beste laborariek.

### ARDURAZ BETETAKOAK

Ene etxaldeko lehengaiak erabiliz, nihaurek ekoizpena egiten eta saltzen dut, gehienik etxetik eta merkatuetarik. Ene ekoizpena menperatzen dut hastapenetik salmentaraino.

### LEIALAK

Ene eginmoldeak, kanpoko erakunde batek kontrolatzen ditu. Ene ekoizpen guzietan ene etxaldearen izena dute. Ene etxalderat etorri nahi duen bakotxari, gomita luzatzen diot, nere lanaren mugan eta errespetuan.

### IRAUNKORRAK

Ekoizteaz eta saltzeaz gain, gure amalurraren babesean parte hartzen dut. Euskal Herriko herrien eta etxaldeen bizi arazteko eta artatzeko lan egiten dut.

Uros gira laborantxa iraunkorraren baloreen partikatzeaz zuekin. Gure amalurraren, haurren eta munduaren geroarentzat, beste bide bat har dezagun elgarrekin.

## Les produits issus de ma ferme sont sincères

Je m'interdis absolument toute matière première pouvant dénaturer la qualité de mes produits.

### AUTHENTIQUES

Je cultive en priorité des variétés et/ou élève des races locales, avec une conduite rustique.

### NATURELS

Mes cultures sont de plein champ, de saison et récoltées à maturité, mes élevages de petite taille et de plein air.

Je m'interdis absolument toute pratique pouvant dénaturer la qualité de mes produits : OGM, cultures ou élevages hors sol, intrants chimiques sur mes terres,...

Je respecte le cycle naturel de vie de mes bêtes et prends soin de leur ménager au mieux parcours herbeux, ombre et points d'eau.

### SAINS

Mes bêtes sont prioritairement nourries à la pâture et avec les fourrages et céréales produits sur l'exploitation, ou achetés localement.

### SAVOUREUX

De l'engraissement des bêtes à l'affinage et aux maturations longues, je favorise tout ce qui contribue véritablement à la saveur du produit fini.

Je n'utilise, lors de la transformation, que des assaisonnements naturels, des ferments lactiques et de la présure.

Je m'interdis absolument tout additif pouvant dénaturer la qualité de mes produits : colorants, conservateurs, ...

## Votre plaisir aussi sera sincère.



## Les pratiques que je mets en oeuvre sont citoyennes

Je partage avec les autres paysans du Pays Basque les ressources de notre terre.

### SOLIDAIRES

Je limite volontairement ma production pour garder des conditions de travail et de vie satisfaisantes et avoir le temps de bien m'occuper de mes cultures et de mes bêtes.

Je maîtrise la qualité de mes produits jusqu'à leur présentation finale au consommateur. Le cycle de production est majoritairement mené sur l'exploitation.

### RESPONSABLES

À partir des seules matières premières issues de ma ferme, je transforme moi-même, avec l'aide d'un salarié tout au plus\*.

Je ne commercialise que les produits issus de mon propre travail ou d'autres produits agréés IDOKI. Je les vends en priorité directement à la ferme, sur les marchés ou en circuit court\*\*.

\* : un salarié par paysan actif avec un maximum de 4 personnes par exploitation.

\*\* : un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur.

Je m'engage dans une démarche de totale transparence vis à vis du consommateur.

### FRANCHES

Je sou mets mes pratiques au contrôle objectif d'un organisme indépendant et m'engage à signaler tout problème de qualité au réseau IDOKI afin d'obtenir les conseils utiles à l'amélioration constante de mes produits.

J'identifie clairement tous mes produits au nom de ma ferme.

J'invite cordialement toute personne intéressée à venir la visiter, dans la limite et le respect de l'exercice de mon métier.

### DURABLES

J'utilise avec parcimonie les ressources naturelles dans le respect de l'environnement. Je participe également aux activités « non marchandes » destinées à mettre notre territoire en valeur.

Je contribue à faire de mon pays une terre durablement accueillante avec des paysages entretenus et des villages et cours de ferme vivants.

## Votre consommation aussi sera citoyenne.

Je suis heureux de partager avec vous ces promesses et valeurs de l'agriculture paysanne. Ensemble, nous pouvons en faire une autre voix pour l'avenir de notre terre, de nos enfants, de notre planète.