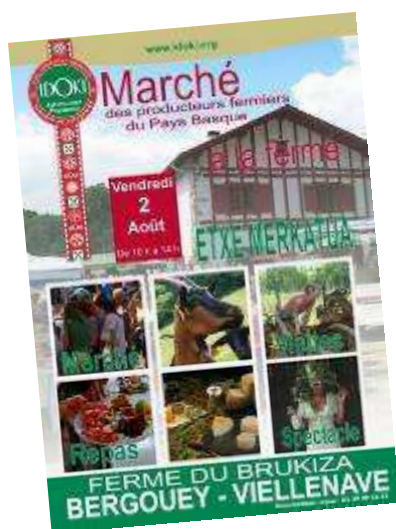




AOÛT 2013 – 100 % IDOKI



MARCHÉS A LA FERME 15ÈME FOIRE IDOKI

CONTACTS PRESSE

Ttele Leizagoien / Iñaki Berhocoirgoien

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

32 rue de la Bidouze—64 120 Saint Palais

Tél. 05 59 65 85 47—idokinet@yahoo.fr

L'ÉTÉ 2013 EST 100 % IDOKI

LA CHARTE FERMIERE IDOKI AGRICULTURE PAYSANNE, SINCERE ET CITOYENNE

Page 2

Créée voilà 20 ans, la charte fermière IDOKI compte 100 producteurs fermiers du Pays Basque. Avec 17 productions différentes, elle se distingue par sa diversité et sa présence sur tout le territoire du Pays Basque.

La production fermière permet au producteur de maintenir la valeur ajoutée et l'emploi sur sa ferme, tout en permettant au consommateur d'accéder à une alimentation de qualité à un prix accessible.

La charte fermière IDOKI pose les jalons uniques d'une production fermière à taille humaine et en relation directe avec le consommateur.

La charte fermière IDOKI se traduit en cahiers des charges qui garantissent :

- 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).

En basque, IDOKI signifie « cartes sur table ».

Gage de transparence, les pratiques des producteurs sont soumises à un contrôle externe.

Les cahiers des charges indiquent les pratiques interdites et obligatoires, tolérées et préconisées, traduisant ainsi les pratiques d'une Agriculture Paysanne, sincère et citoyenne.



MARCHÉS À LA FERME ET FOIRE IDOKI



100 % IDOKI : Seuls des producteurs fermiers IDOKI seront présents sur ces marchés et foire. Ces journées montrent bien la **diversité et la qualité** des produits fermiers du Pays Basque.

Tous les repas sont préparés à base de produits fermiers IDOKI.

100 % transparence : adhérer à IDOKI, c'est s'engager dans les pratiques de l'Agriculture Paysanne. Des visites de ferme sont programmées, c'est l'occasion de découvrir la vie de la ferme, de voir comment les produits sont faits et de comprendre les réalités des fermes IDOKI.

100 % convivialité : la rencontre directe entre producteur et consommateurs est essentielle et sera favorisée en toute simplicité.

L'été est 100 % IDOKI

- **Le vendredi 2 août : marché à la ferme** du Brukiza, à Bergouey Viellenave chez Laurence et Mathieu BESSOUAT. Frère et sœur, produisent du fromage de chèvre et des kiwis en agriculture biologique.
- **Le vendredi 16 août : marché à la ferme Xabat-Baita, à Urrugne.** Pantxika Etcheto, Marie Christine et Ttote Elizondo sont associés au sein du GAEC GOXOAN et produisent du fromage de brebis et de chèvre.
- **Le vendredi 9 août : 15ème Foire IDOKI** à Espelette, au marché couvert. L'AUDE est la région invitée de la foire.



L'engagement des producteurs dans une démarche collective de qualité est essentiel et répond à une réelle attente des consommateurs.

Comme son nom l'indique, **IDOKI** joue « cartes sur table » et invite le public à découvrir la vie de la ferme dans une ambiance conviviale.



Laurence BESSOUAT.

ENTRETIEN AVEC LAURENCE BESSOUAT

Laurence BESSOUAT est ingénieur agricole de formation, elle a toujours eu envie d'être agricultrice. Elle a pris le temps de mûrir son projet avant de créer un atelier de transformation fromagère sur la ferme de son père. Après des études de Droit et une expérience dans l'Administration, son frère Mathieu l'a rejoint à la ferme. A Bergouhey Viellenave, ils produisent du fromage de chèvre et des kiwis en agriculture biologique.

Comment décide-t-on de s'installer en agriculture ?

J'ai grandi sur Bayonne et je passais mes vacances sur la ferme de mon père à Bergouhey-Viellenave.

Il y élevait des vaches en liberté. Le fait de travailler dehors me plaisait.

J'ai naturellement orienté mes études dans le domaine agricole avec la ferme intention de m'installer un jour en transformation fromagère.

L'idée des chèvres m'est venue lorsque je travaillais à l'association de producteurs fermiers de Loire Atlantiques.

J'ai visité de nombreux producteurs fermiers de chèvres du côté de Nantes, dans les Deux-Sèvres, dans la Drôme et aussi localement. Cela m'a permis de mûrir mon projet avant de m'installer.

J'ai pris le temps de me former en suivant différents stages pour apprendre à faire différents fromages de chèvres.

En 2010, nous avons reçu nos premières chevrettes toutes jeunes, cela nous a permis de faire mutuellement connaissance pendant un an.

En septembre 2010, mon frère Mathieu a rejoint la ferme.

Pourquoi la ferme du Brukiza ?

Brukiza est le nom de la forêt voisine de

notre ferme.

A quoi ressemble la ferme aujourd'hui ?

Nous avons repris la ferme de notre père à Bergouhey Viellenave.

Moi frère et moi-même sommes associés et un ami d'enfance Vincent est apprenti chez nous jusqu'au mois de septembre.

Aujourd'hui, nous élevons 140 chèvres de race alpine et une quinzaine de vaches sur 50 ha. Nous avons aussi une plantation de 3 ha de kiwis, seule la moitié est en production. L'ensemble de la ferme est en agriculture biologique et sous la charte fermière Idoki.

On connaît votre belle gamme de produits fromagers ? Comment bâtit-on une telle gamme ?

Avec le lait de nos chèvres, nous fabriquons de la tome affinée et des lactiques, c'est-à-dire des bûches, des crottins, du fromage blanc et de la faisselle.

Nous fabriquons également des fromages à pâte molle (type reblochon et camembert). La technique est longue à acquérir mais c'est passionnant.

Actuellement, je fais des essais sur les yaourts. J'aime la nouveauté, c'est un plaisir de mettre au point de nouveaux produits et de travailler jusqu'à ce qu'ils plaisent. Sur les marchés, la clientèle est demandeuse de nouveaux produits frais, c'est intéressant de pouvoir proposer une gamme variée.

Comment vous répartissez-vous les tâches ?

Mathieu s'occupe de l'élevage, des travaux agricoles et des kiwis.

Je m'occupe de la fabrication fromagère et Vincent est présent sur les marchés toute la semaine.

A quoi ressemblent les saisons ?

Les kiwis demandent un travail de taille en janvier et en février et sont récoltés début novembre. Nous vendons les kiwis en frais de décembre à mai.

Les chèvres mettent bas au mois de mars et continuent leur lactation jusqu'à décembre, ce qui nous permet d'avoir une gamme de produits frais jusqu'à Noël.

C'est en été que nous avons le plus de travail avec les foins à rentrer pour l'hiver et les marchés et foires sur lesquels nous nous efforçons d'être présents.

Où vendez vous vos produits ?

Nous sommes présents sur les marchés toute la semaine : à Saint Jean de Luz (mardi et vendredi), à Hendaye (mercredi), à Anglet-Quintaou (jeudi et dimanche), Bayonne (samedi), à Anglet-Biocéan (samedi) et à Ciboure (dimanche).

Nous sommes en contrat avec quelques

AMAP du Pays Basque (Bayonne, Anglet, Saint Pierre d'Irube).

Nous sommes en lien avec des magasins bios (Biocopp) et quelques crémiers.

Pourquoi accueillir un marché IDOKI chez



Mathieu BESSOUAT.

vous ?

Tout d'abord parce qu'on apprécie l'initiative, les années précédentes, nous avons été exposer chez d'autres producteurs fermiers Idoki. Tout se passe dans une bonne ambiance.

C'est l'occasion d'inviter les autres producteurs Idoki chez nous et de faire connaître notre collectif de producteurs fermiers à travers ce marché Idoki.

Beaucoup de locaux nous ont dit qu'ils attendaient que l'on organise quelque chose pour venir à la ferme, j'espère qu'ils pourront profiter de cette belle journée.

Lors de la visite de la ferme, je pense que beaucoup s'attacheront rapidement aux chèvres, ce sont des animaux affectueux et malicieux qui attirent rapidement l'attention.

Il y a une sacré nouveauté cette année, avec un spectacle à la ferme..

Oui effectivement, il y aura un spectacle tout public l'après midi. J'aime bien l'idée de faire autre chose que de l'agriculture sur la ferme. En milieu rural, on n'a pas toujours accès à la culture, c'est une occasion de créer l'événement.

Les producteurs fermiers, peu nombreux sur le canton de Bidache, se démarquent et misent sur la qualité de leurs produits afin de valoriser leur petite production et l'amener jusqu'au consommateur.

Les jeunes sont aussi porteurs de projets innovants, prouvant ainsi leur désir de faire de l'agriculture autrement.

SPECTACLE A LA FERME (LE PETIT TRAITE DE JARDINAGE)



Culture(s) à la ferme

Après le succès des éditions précédentes, les compagnies DAME DE PIQUE et LES EXPLORATEURS souhaitent installer un théâtre éphémère à la ferme pour favoriser les cultures et la rencontre des publics en milieu rural.

L'idée est de transformer une ferme en un lieu de spectacle.

Ainsi, dès 15 h, la chèvrerie de la ferme du BRUKIZA deviendra le lieu poétique propice au vagabondage de l'imaginaire de chacun.

L'association met en place

Le petit traité de Jardinage.

Spectacle « docte, sentimental, mercantile, délirant et terrien ! ». Ou comment cultiver son jardin, choisir ses semences et apprivoiser les taupes... Le visible est la trace des pas de l'invisible...

Distribution :

La conférencière / comédienne : Claire Chaperot au théâtre

L'assistante de la conférencière / chanteuse : Marie-Claire Delay

Une enfant taupe : Emma Soulaire

Durée : 50 min - Pour tout public, à partir de 6 ans. Prix : 5 €.

« il y aura un spectacle tout public l'après midi. J'aime bien l'idée de faire autre chose que de l'agriculture sur la ferme. En milieu rural, on n'a pas toujours accès à la culture, c'est une occasion de créer l'événement ». **Laurence BESSOUAT**

LE VENDREDI 2 AOÛT 2013, MARCHÉ A LA FERME

De 10 H à 14 H , à la ferme du BRUKIZA

► Marché des producteurs fermiers IDOKI

Fromage de chèvre (Bessouat beirie/ Bergouey Viellenave)

Fromage frais de brebis (Gaec Okolo / Les Aldudes)

Fromage de vache (Oheta-Brust / St Martin d'Arrosa)

Porc basque et piment d'Espelette (Gaec Haranea / Itxassou)

Canard gras (Agnès Sallaberry / Bergouey Viellenave)

Confitures (Eztitxu Sabarots / Les Aldudes)

Tisanes (Aitor De Portuondo / Anhaux)

► Artisans d'art invités

Cathy Chrisodoulous (démonstration de vannerie)

Annie Alfaro Ospital (sculpture sur bois/Urepel)

Maialen Zamponi (bijoux)

Joana Caillaud (poterie)

Bernard Sapin (ferrotonnerie d'art)

► **Coin des Enfants** : Jeu de l'Oie, Dessins.

► Visites de la ferme

A 10 h et à 11 h. (en français)

Avec Laurence et Mathieu BESSOUAT

Présentation de la ferme, de la conduite des chèvres, la fabrication et l'affinage du fromage de chèvre.

► Repas à base de produits fermiers IDOKI

(A partir de 12 h 30)

Salade de chèvre et margrets confits,

Chevreau mariné à la plantxa,

Assiette de fromages et glace au lait de brebis.

Repas : 15 €.

Réservation conseillée :
05 59 09 36 55 (à la Ferme du Brukiza)

► Spectacle à la ferme « Le Petit Traité de jardinage »

A 15 h, spectacle de théâtre et de musique lyrique. Entrée : 5 €.

Formule repas + spectacle : 18 €.



15ÈME FOIRE IDOKI À ESPELETTE RÉGION INVITÉE : L'AUDE

GRANDE FOIRE des Producteurs Fermiers IDOKI

C'est vraiment unique de retrouver autant de producteurs fermiers IDOKI sur une même place de village.

Avec 30 stands de producteurs fermiers, la foire IDOKI est la véritable vitrine de l'association et montre ainsi la diversité de produits fermiers du Pays Basque.

Un tiers des producteurs fermiers IDOKI exposent sur cette foire : fromages de brebis (6) AOP Ossau Iraty, fromage de vache (2) et pro-

duits laitiers, glaces au lait de brebis (1), fromage de chèvre (3), charcuterie et salaisons de porc basque (3), confits et foie gras de canard (3), plats cuisinés à base de viande bovine (3), miel (1), légumes (1), Piment AOP Espelette (3), tisanes (1), confitures (2), jus de pomme et cidre (1), vin d'Iroulégu (1).

La foire IDOKI est un lieu de rencontre entre consommateurs et producteurs, dans une ambiance conviviale !

RÉGION INVITÉE : L'AUDE

Les producteurs viennent de la Haute-Vallée de l'Aude où l'élevage (vaches, brebis et chèvres) est largement développé.

On trouve également de très bons vignobles AOC (Blanquette, Crémant, Blanquette Méthode Ancestrale, Limoux Blanc et Limoux Rouge), de l'apiculture, du maraîchage et de l'arboriculture.

En 2008 ils ont créé un atelier de transformation collectif de fruits et légumes, où ils fabri-

quent toute une gamme de produits (jus, nectars, confitures, conserves de légumes...) qu'ils commercialisent sous une marque collective « Les Jardins de la Haute Vallée ».

Ils travaillent aussi sur la conservation d'anciennes variétés de pommes et le suivi de certaines espèces (cynorhodon, azerolle, arboise et sureau). En 2009, certains membres du groupe ont créé la boutique paysanne « Esprits de Garrigues ».

ASSIETTES FERMIERES AU CHOIX

Les producteurs fermiers font goûter leurs produits en préparant différentes assiettes.

Entrées au choix :

Assiette de foie gras de canard

Assiette de charcuterie et de crudités

Assiette de jambon de porc Kintoa

Plats chauds au choix :

Axoa de boeuf / Pommes de terre sautées

Poulet basquaise / Pommes de terre sautées

Saucisses confites de porc basque / Piperade.

Desserts au choix :

Assiette aux trois fromages et sa confiture

Fromage blanc avec coulis de fruits rouges

Pannacotta nature avec coulis de fruits rouges.

Vin AOC Iroulégu : vente au verre ou à la bouteille par le producteur.

Le visiteur compose son menu en fonction de ses goûts et de sa curiosité.

Les produits servis pendant le repas sont également présents sur le marché.



De 10 h à 18 h, au marché couvert d'Espelette
— 15ème Foire des producteurs fermiers IDOKI avec 30 stands et la Région invitée : l'Aude et ses produits fermiers.

Assiettes fermières. Au choix, 10 assiettes à base de produits fermiers IDOKI

Animations toute la journée : Coin des enfants, Trikis, Produits fermiers à gagner (participation à la tombola pour tout achat).





Marie Christine et Ttote ELIZONDO, Pantxika ETCHETO—
Producteurs de fromage de brebis et de chèvre.

ENTRETIEN

M-CHRISTINE ELIZONDO

Quelle est l'histoire de la ferme Xabat-baita ?

La vente directe a toujours existé sur la ferme, la grand-mère de Ttote partait en charrette au marché de Ciboure pour vendre le lait, le fromage et les œufs de la ferme.

Sur 6, 50 ha, Ttote s'est installé sur la ferme de ses parents avec des brebis et des vaches laitières en 1981.

En 1989 après notre mariage, il a bâti une nouvelle bergerie et peu à peu, il n'a gardé que les brebis.

En 1994, nous avons construit une fromagerie aux normes et un saloir à la ferme.

En 1998, j'ai arrêté mon travail avec la volonté de tirer un demi-salaire de la ferme. Pendant six mois, j'ai suivi une formation spécialisée dans l'élevage ovin. N'étant pas fille d'agriculteur, cela m'a été fort utile et j'ai beaucoup appris.

Nous avons augmenté la quantité de lait produite sur la ferme (en travaillant sur la génétique du troupeau) et cherché à valoriser le lait en fabriquant du caillé de brebis (mamia ou gaztanbera en basque) pour les restaurants locaux qui nous réservent un bon accueil. Quinze années plus tard, nous travaillons toujours avec les mêmes restaurants.

En 2002, nous nous sommes associés sur la ferme. Nous avons bâti un hangar à foin pour abriter nos fourrages et améliorer ainsi leur qualité.

En 2008, nous avons entamé une réflexion en vue d'installer Pantxika.

Comment Pantxika s'est elle installée sur la ferme ?

Originaire d'Urrugne, nous connaissons Pantxika depuis qu'elle a 12 ans, elle

venait souvent à la ferme. Pendant sa formation agricole, elle a fait ses stages ici. Ses parents ne sont pas agriculteurs mais l'agriculture lui a toujours tenu à coeur.

Elle a travaillé sur un regroupement de cinq fermes pendant cinq ans en Béarn et elle a eu l'envie de s'installer à son compte.

Pour nous, c'était évident que nous allions l'aider dans son projet.

Nous avons d'abord cherché à l'installer dans le voisinage. Rapidement, nous nous sommes rendus compte que c'est impossible d'acheter du foncier sur la Côte Basque et que les propriétaires fonciers ne veulent pas faire de baux agricoles. C'est là que nous avons commencé à réfléchir à trois, à son projet d'installation sur la ferme Xabat Baita.

En 2009, nous avons bénéficié d'un contrat parrainage qui nous a permis pendant un an de travailler ensemble au quotidien et de se projeter dans l'avenir.

Comment avez vous choisi de bâtir un projet autour des chèvres ?

La ferme ayant peu de foncier, nous ne pouvions techniquement pas intégrer n'importe quelle production supplémentaire. Nous avons orienté notre choix vers les chèvres en visitant des fermes au Pays Basque et au Béarn. Cela nous a aidé à orienter nos choix : nombre de chèvres, techniques d'élevage, gamme de fromages, etc...

Dans une partie du hangar à foin, nous avons mis une nouvelle salle de fabrication fromagère, un quai de traite et la chèvrerie avec un accès à des parcours enherbés. Nous avons scindé l'organisation de la ferme autour des deux ateliers, avec d'un côté les brebis et de l'autre les chèvres.

De plus, les personnes qui reprendront la ferme à l'avenir, doivent avoir le choix de travailler ensemble ou séparément.

La configuration de la ferme a changé ?

Nous sommes toujours propriétaires de 6,50 ha de terres. Nous élevons 230 brebis et 65 chèvres sur 24 hectares.

Sur les terres que nous louons à la Safer, nous ne produisons que des fourrages secs car elles sont trop éloignées de la ferme pour y faire pâturer nos brebis.

Le Domaine d'Abaddia d'Hendaye reçoit paisiblement nos agnelles qui se destinent à l'agnelage l'année d'après.

L'alimentation a une incidence importante sur la qualité du lait qui est essentielle lorsque l'on fabrique du fromage. Les troupeaux sont essentiellement nourris à l'herbe.

Quelles sont vos spécialités fromagères ?

A la ferme, traditionnellement nous fabriquons du fromage de brebis et du mamia. Nous fabriquons maintenant de la tomme affinée de chèvre ainsi que des crottins frais, crémeux et affinés.

Le Xuri-Goxo est un fromage blanc onctueux à base de lait de chèvre qui est la spécialité de notre ferme.

Quels sont vos points de vente ?

Nous vendons 70 % du fromage de brebis à la ferme. Quelques associations nous prennent du fromage tranché pour leurs festivités, nous travaillons avec une clientèle locale qui nous connaît depuis longtemps. Cela fait plaisir de voir les gens revenir et nous dire qu'ils ont aimé notre produit. A vrai dire, lorsque l'on est producteur de son propre produit, la vente se fait naturellement.

Avec le fromage de chèvre, nous faisons le marché de Saint Jean de Luz, le mardi et le vendredi. Nous venons d'obtenir une place à l'année. La clientèle reste exigeante et apprécie de voir un beau stand avec de bons produits bien présentés. Avec une pincette, nous déposons les crottins de chèvres sur un papier d'emballage blanc que nous refermons avec l'étiquette colorée d'Idoki que les clients apprécient.

Vous recevez un marché Idoki à la ferme ?

J'espère que ce sera une journée d'échanges? Lorsque l'on transforme son produit, c'est enrichissant de montrer comment on travaille : de l'élevage des animaux à la traite, de la fabrication du fromage à la vente. Nous ferons visiter les deux parties de la ferme, avec les brebis et les chèvres.

C'est un jour de marché, le marché se tiendra devant la maison. J'encourage les gens à venir voir ce qu'est Idoki avec tous ces producteurs fermiers qui travaillent avec le même état d'esprit. En un même lieu, vous avez l'assurance de trouver une diversité de produits fermiers de qualité.

Cela se finira autour d'un bon repas, préparé à base de poisson d'Itsas Ama et de produits fermiers idoki.

Votre ferme symbolise-t-elle la résistance de l'agriculture sur la Côte Basque ?

A Biriadou, Urrugne, Ascain et à Arbonne, il faut être animé d'une sacrée volonté pour continuer à être agriculteurs.

La terre est notre outil de travail. Nous avons besoin de la terre pour travailler et vivre. Sans terre, nous ne pouvons pas faire de produits de terroir. Nous avons besoin de terre pour continuer à pratiquer une agriculture de qualité et nourrir nos concitoyens.

Les élus doivent clairement s'engager contre la spéculation foncière, mettre en place et faire respecter des PLU (Plan Local d'Urbanisme) qui préservent le foncier agricole.

ITSAS-AMA, L'ASSOCIATION DES PECHEURS-ARTISANS.



Avec une douzaine de petits bateaux, tous pêcheurs artisans, l'association

Itsas Ama soutient la pêche artisanale luzienne et cibourienne.

Les méthodes de pêche respectueuses des écosystèmes sont aussi garantes de la qualité d'un poisson à la fraîcheur incomparable. Le poisson est pêché le jour même ou la veille et est celui des pêcheurs-artisans.

Vente directe de poissons.

Trop souvent pour les pêcheurs, le prix de vente du poisson n'est pas à la me-

sure de leurs efforts, ni même à la hauteur des qualités gustatives de leur produits.

La vente directe est donc devenue incontournable pour assurer la viabilité économique de ces bateaux....C'est là qu'Itsas Ama intervient.

Itsas Ama propose des livraisons de colis de poissons "du bateau au consommateur" directement livrés sur diverses communes du Pays Basque.

« L'agriculture est aussi présente sur la Côte Basque.

Malgré un contexte foncier difficile, nous maintenons une agriculture à taille humaine en offrant des produits de qualité à une population de proximité. Nos fermes offrent une diversité de productions et privilégient la vente directe. Cette agriculture paysanne est pourvoyeuse d'emplois durables et crée du lien entre consommateurs et producteurs.

Préserver des terres agricoles et des paysans en zone périurbaine est un projet économiquement viable, socialement équitable et écologiquement sensé.

« Maintenir la pêche artisanale à taille humaine.

Les pêcheurs ont les mêmes enjeux que les agriculteurs : vivre de leur métier grâce à une valorisation directe de produits de qualité. **Nous intégrerons du poisson d'ITSAS-AMA au repas fermier.**

LE VENDREDI 16 AOÛT 2013, MARCHE A LA FERME

De 10 H à 14 H , à la ferme du BRUKIZA

► Marché des producteurs fermiers IDOKI

- Fromage de brebis et de chèvre (Gaec Goxoan/ Urrugne)
- Fromage de vache (Madouce Araguas / Gotein Libarrenx)
- Canard gras (Annie Aribit / Labastide Clairence)
- Porc basque (Michel Oçafrain / Banca)
- Plats cuisinés de viande bovine et fruits transformés (Itsas-Mendi / Arbonne)
- Confitures (Eztitxu Sabarots / Les Aldudes)
- Miel (Mikela Untsain / Ascaïn)
- Tisanes (Aitor De Portuondo / Anhaux)
- Cidre et jus de pomme (Urbistondo-Ihitia / Sare)
- Vin d'Irouléguay (J.Louis Costéra-Amezitia / St. E. Baigorry)
- Piment d'Espelette (Vincent Hurpeau / Espelette)

► Artisans d'art invités

- Annie Alfaro Ospital (sculpture sur bois)
- Maialen Zamponi (bijoux)
- Joana Caillaud (poterie)
- Elodie François (céramique),
- Béatrice Larronde (couture)
- Bernard Sapin (feronnerie d'art)

► Marché animé par la Txaranga KUXKUXTU

► Visites de la ferme

A 10 h et à 11 h.
Avec Pantxika ETCHETO, Marie Christine et Ttote ELIZONDO.
Présentation de la ferme, de la conduite des brebis et des chèvres, la fabrication et l'affinage des fromages.

► Coin des Enfants : Jeu de l'Oie, Dessins.

► Repas à base de produits fermiers IDOKI

(A partir de 12 h 30)

Bonite au piment doux

Pièce de bœuf grillée

Assiette de fromages

Mamia ou Xuri-Goxo, spécialités de la ferme. Repas : 15 €.

Réservation conseillée : 05 59 54 33 64



PHOTOTHEQUE IDOKI—N'hésitez pas à nous demander des photos d'illustration. (par mail : contact@idoki.org)



Photos LA FERME DU BRUKIZA



Foire IDOKI à Espelette (années précédentes)



Photos—LA FERME XABAT-BAITA

Conférence de presse

Le mercredi 31 juillet 2013, à 10 h 30, à la ferme Xabat-Baita à URRUGNE.

Présentation

Les marchés à la ferme et la 15ème Foire IDOKI

En présence de :

- **Ttele LEIZAGOIEN** et **Iñaki BERHOCOIRIGOIN**, au nom de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque
- **Mathieu et Laurence BESSOUAT** de la ferme du BRUKIZA
- **Pantxika ETCHETO** et **Ttote ELIZONDO** de la ferme XABAT BAITA
- Un(e) membre de l'association **ITSAS AMA**

Vos contacts-Presse :

Au nom des producteurs fermiers IDOKI

Ttele LEIZAGOIEN (PRESIDENTE DE L'ASSOCIATION) : 05 59 65 91 23
Iñaki BERHOCOIRIGOIN (COMMUNICATION IDOKI) : 06 80 68 81 03

FERME DU BRUKIZA

Laurence BESSOUAT : 05 59 09 36 55—(APRÈS 10 H, LE MATIN)

LA FERME XABAT BAITA

GAEC GOXOAN—05 59 54 33 64—06 88 03 25 91

www.idoki.org

Association des Producteurs Fermiers
du Pays Basque—IDOKI

32 rue de la Bidouze -64 120 SAINT PALAIS
Tél. 05 59 65 85 47—contact@idoki.org