



Festival EHZ—En direct des fermes du Pays Basque !

Actu IDOKI : 2012 -06-17

Du fromage bio et Idoki, de la ferme Ekibegia à Donaixti



Beñat Negueloua, Peio Jauréguy eta Mikel Negueloua.

Les produits fermiers de qualité, bios et /ou Idoki, issus de fermes du Pays Basque seront servis au coin restauration du festival EHZ

c'est le festival du Pays Basque ! Les produits fermiers du Pays Basque y ont toute leur place, et c'est tout à l'honneur des organisateurs d'ajouter la dimension qualitative à la dimension locale. Bio, fermier et

Mikel et Peio se sont installés sur la ferme familiale avec Beñat (leur père et oncle) à Donaixti.

Cette année, ils ont transformé une partie du lait de leur troupeau en fromages de brebis, qu'ils vendent en direct à la ferme et sur le marché Biocéan d'Anglet, et à quelques restaurateurs.

Ils vendent aussi de la viande bovine et des agneaux en direct.

La ferme est certifiée en agriculture biologique et adhère à la charte fermière Idoki.

Leur fromage de brebis sera au festival EHZ.

Qui vous a donné le goût de l'agriculture ?

Peio : je viens à la ferme depuis mon enfance, j'ai toujours aimé cela. Je voulais vivre de l'agriculture et je prends plaisir à faire le meilleur produit possible et à le vendre en direct.

Mikel : Personne ne m'a poussé ou freiné vu le contexte parfois difficile, c'est mon choix ! Je veux vivre et travailler au Pays Basque. Nous avons la chance d'avoir une agriculture dynamique à Donaixti et en Oztibarre. C'est un mode de vie plaisant, où on croise ses voisins et on s'entraide. On arrive aussi à partir de temps en temps.

Beñat : Mes parents m'ont transmis cette envie, je suis très attaché à ma ferme natale. Plus tard, j'ai pris conscience que

nous devons faire des produits de qualité pour les gens qui les consomment. j'ai fait le pas de l'agriculture biologique et de la vente directe. Avec l'arrivée des jeunes, je prends plaisir à travailler et à partager.

Comment voyez-vous la démarche du festival de s'approvisionner directement chez vous ?

Mikel : Quel plaisir de manger du fromage bio avec une bonne bière ! Une telle démarche aurait mérité de voir le jour plus tôt, c'est une belle initiative de travailler avec les paysans d'ici. En s'approvisionnant en direct, le prix reste équitable pour tout le monde, j'espère que chacun saluera ce partenariat qualitatif.

Peio : Euskal Herria Zuzenean,

local : c'est l'idéal !

Où passerez-vous le festival EHZ ?

Peio : en partie à la ferme et aussi au festival EHZ, j'ai pris le billet pour les trois jours. Mikel : comme d'habitude, je suis bénévole pendant trois jours.

Beñat : on fera un tour comme chaque année. C'est année, avec d'autres producteurs de viande bovine, nous nous relaierons pour faire cuire la steak haché pour faire un burger fermier. On donnera un coup de main au montage et au démontage.

Votre meilleur souvenir du festival EHZ ?

Mikel : chaque arrivée, le dimanche soir venu, c'est difficile de devoir rentrer !

Peio : Tous, je n'ai pas manqué une seule édition !

Beñat : Les festivals d'Arrosa, c'était les premières éditions et nous étions tous plus jeunes ! En tant que paysans, nous avons été nombreux à nous impliquer dès le début, on sentait que ce serait un festival qui a une âme !

Mikel : Le festival se fera pour la première fois au Domaine agricole de Garro, ça prend tout son sens d'offrir des produits fermiers de qualité !

Lire la suite de l'entretien >



Peio et Mikel sur la route de la transhumance vers les hauteurs de Beltxu !

©C. Ekibegia

La ferme Ekibegia à Saint Just-Ibarre



©C. Ekibegia

Beñat Neguelou

Mon rêve dès
1981 était d'être
en agriculture
biologique...



©Idoki

Beñat, peux tu raconter l'histoire de la ferme ?

Je me suis installé en 1981. La ferme avait 20 ha de terres dont 10 ha de landes.

A 50 ans, pour prétendre à la retraite mon père devait rester agriculteur pendant 5 ans. Pour garder son statut agricole, il aurait dû garder 7 ha à son compte mais je n'aurais pas eu assez de terres pour m'installer. Nous avons donc négocié une situation intermédiaire avec la caisse sociale agricole (MSA) en mettant 4 ha au nom de mon père pour que je puisse m'installer sur 12 ha. Lors de la première année d'activité, un contrôle a failli remettre en cause l'accord conclu.

En 1987, lorsque je me suis marié avec Mirentxu, nous avons fusionné nos deux fermes. Un berger de Orbaizeta est venu en pacages d'hiver, pendant 49 ans, jusqu'à l'année de sa mort en l'an 2000.

Nous avons reçu deux jeunes bergers sans terres pendant cinq années.

Une ferme du voisinage nous a donné la priorité pour exploiter les terres car ils avaient une dette envers notre famille. Nous n'en avons jamais entendu parler de cette histoire. Suite à l'incendie de leur maison, leur famille fut hébergée chez nous pendant deux années, jusqu'à ce que leur maison soit rénovée.

Comme ces terres sont près de notre ferme, nous avons accepté leur proposition. Par contre, nous avons en partie laissé les terres les plus éloignées de notre ferme à d'autres paysans.

En vingt cinq années, la ferme est passée de 10 ha à 55 ha, dont 20 ha de terres défrichées.

Quelles étaient tes motivations lors de ton installation ?

Lorsque j'ai passé mon bac agricole (BTA), mon rêve était d'être en agriculture biologique.

Il y a trente ans, il n'y avait peu d'aides économiques et encore moins techniques.

Avec un camarade de classe, nous nous étions renseigné sur des formations spécialisées en agriculture biologique, l'une était en Bretagne et l'autre dans les Alpes. Nous n'y avons pas été mais l'idée était ancrée en moi.

Lorsque nos jeunes ont décidé de s'installer, nous avons franchi le pas. Nous avons obtenu la certification en agriculture biologique de la ferme en 2010.

Qu'est ce que l'agriculture biologique a changé sur votre ferme ?

Nous travaillions déjà de manière extensive et nous étions relativement autonomes en fourrages. Ceci dit, nous avons repris la transhumance des vaches, cela nous permet de faire plus de foin et aussi d'assainir l'étable pendant leur absence.

Cette année, nous avons un projet de séchage en grange, cela nous permettra d'améliorer la qualité des fourrages secs et de stocker plus de protéines. Nous espérons ainsi produire et stocker la luzerne sur la ferme. Jusqu'à présent, nous achetons la luzerne, le plus près possible de chez nous.

Quelle est l'alimentation de vos animaux ?

Les brebis sortent pâturer tous les jours, elles sont nourries de fourrages secs et des céréales, du maïs et

du méteil produits sur la ferme.

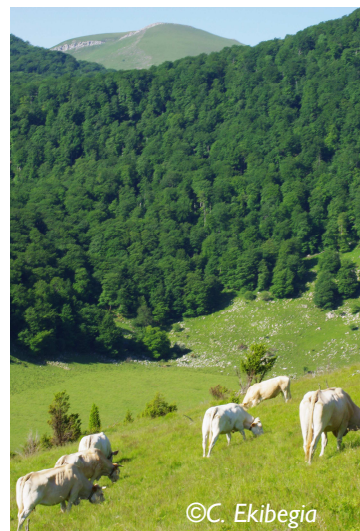
Les vaches restent à l'étable l'hiver. Elles sont nourries de luzerne et de maïs ensilage. Elles transhumant six mois par an sur les hauteurs de Beltxu, au dessus de Saint Just Ibarre.

Combien d'animaux avez-vous ?

Nous avons augmenté la taille des troupeaux ces dernières années.

Nous avons 42 vaches mères. Chaque année, nous gardons 7-8 velles pour le renouvellement et nous vendons une douzaine de veaux en direct. Une partie de la vente directe se fait via notre association de producteurs bios de viande bovine BIOZKARIA. A tour de rôle, nous fournissons la restauration scolaire. Les veaux restants sont vendus au groupement.

Nous avons 400 brebis de race Manex tête noire, nous avons acheté 50 brebis l'an dernier. Cette année, nous avons produit 15 000 litres de lait et nous avons transformé 9500 litres en fromages de brebis. Le reste du lait est vendu à la Coopérative Laitière du Pays Basque (CLPB) qui vend le lait bio aux bergers de Saint Michel.



©C. Ekibegia

**La ferme Eki-
begia fournira
du fromage
fermier bio
au festival
EHZ**



Quand vous êtes-vous associés ?

Nous avons mis une année à faire aboutir notre société, le GAEC a vu le jour en novembre 2011.

Avec l'association de formation à la gestion (AFOG), nous avons affiné notre projet. L'enjeu était de savoir si notre projet est viable et si il permet à trois personnes de vivre sur la ferme. Notre projet est de rester en agriculture biologique et de valoriser tous les produits de notre ferme. L'étude technico-économique valide nos choix.

A terme, nous serons amenés à transformer tout le lait de notre troupeau et nous devons développer la vente directe des veaux et des agneaux.

Comment se lance-t-on dans la vente directe ?

Beñat : En 2004, j'ai pensé à vendre un ou deux veaux, à mes connaissances. Petit à petit, le réseau s'est étendu grâce au bouche à oreille. Chaque année, nous vendons sept veaux à une clientèle de particuliers.

Avec d'autres éleveurs de viande bovine, nous avons créé l'association Biozkaria pour démarcher la restauration collective. En deux années, L'an dernier, nous avons fourni cinq veaux à la restauration scolaire. Notre travail collectif porte ses fruits.

Mikel : L'an dernier, nous avons vendu 80 agneaux en direct. Notre objectif est de vendre 100 agneaux en direct.

Eta maintenant, vous commencez à faire vos premiers fromages ?

Peio : J'ai appris à faire le fromage à la fromagerie artisanale de Saint Michel. J'aime travailler le lait et en tirer un produit de

qualité. J'aime faire du fromage. Nous avons bâti la fromagerie dans l'ancienne bergerie. Mis à part l'électricité et la plomberie, nous avons réalisé les travaux nous-mêmes. L'an dernier, en fin de saison laitière, nous avons fait des essais de fabrication. Cette année, nous avons transformé 9500 litres de lait en fromages.

Comment vendez-vous le fromage ?

Peio : Nous privilégions autant que possible la vente directe, à la ferme et sur le marché. Nous fournissons aussi quelques re-



staurants. Nous faisons le marché Biocéan à Anglet (La Barre) depuis deux mois. J'apprécie le contact avec la clientèle car leur retour est immédiat. Les remarques positives sont toujours gratifiantes.

Beñat : ce sont les bienfaits de la vente directe. Lorsque l'on livre le lait, on voit à peine le laitier qui vient chercher le lait à la ferme. Personne ne vous remercie, bien au contraire parfois !

Comment les autres jeunes perçoivent-ils votre métier ?

Mikel : Au lycée, on nous qualifiait de « paysans » sur le ton de

la raillerie, cela n'a jamais été vindicatif.

Aujourd'hui, à partir du moment où nous produisons une alimentation saine et de qualité, le regard de la société et donc de nos camarade est plutôt valorisant.

Peio : Nous participons à la commissions des jeunes paysans « ELB Gazte » de la Confédération Paysanne Pays Basque. La dynamique et l'ambiance entre jeunes est bien là. Devenir paysan est un choix de vie qui nous engage à priori pour toute notre vie. Nos amis acceptent notre choix.

Avec Mikel, nous avons décidé de nous installer sur la ferme familiale car nous ne souhaitons pas nous installer seuls.

Mikel : Nous ne sommes jamais seuls, le partage du travail nous permet de nous échapper de temps en temps. En définitive, nous vivons comme tous les autres jeunes. Nous avons la chance de choisir un métier qui nous plaît.

Comment organisez vous le travail ?

Beñat : Les jeunes m'ont éloigné de la bergerie (rires). Je m'occupe des vaches. Peio et Mikel s'occupent de brebis : la traite, la fabrication et l'entretien des fromages. Nous réalisons les travaux extérieurs ensemble.

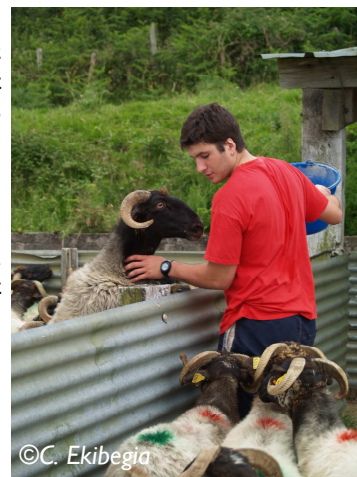
Mikel : Et moi, je me tape la compta !!

Qu'est ce qui vous plait le plus dans votre métier ?

Beñat : Que ce soit avec la terre ou les animaux, nous travaillons avec le vivant. Avec les saisons, le travail évolue tout le temps. De plus, dans ce métier, j'apprend tous les jours.

Peio : J'aime l'idée de produire de bons produits et d'être en contact direct avec les gens qui les mangent.

Mikel : J'aime les débuts de saison : l'agnelage, la traite, les foins et la transhumance. Et j'aime la vue depuis Beltxu ! (montagne de Donaixti)



©C. Ekibegia



Opération commune aux producteurs fermiers Idoki et lou bio.



EHZ : En direct de nos fermes !

Le Domaine de GARRO est un domaine agricole dédié à l'agriculture biologique et à l'échange d'expériences.

En cohérence avec ce lieu, le festival EHZ propose une restauration de qualité que les festivaliers apprécieront.

L'enjeu commun est de proposer des produits **100 % bio et/ou idoki**, avec une offre diversifiée et des prix accessibles à tous grâce à un approvisionnement en direct !

L'association BLE et l'association des producteurs fermiers du Pays Basque IDOKI sommes partenaires sur la partie restauration.

Pour notre coin restauration, nous avons fait appel aux producteurs capables de fournir et répondant aux critères de choix, en priorité être en bio et à Idoki puis lorsque ça n'était pas possible l'un ou l'autre.

Il a fallu impliquer tout le monde pour garantir la cohérence des approvisionnements des produits, locaux et aussi de qualité !

Nous assurerons la **restauration de jour, le samedi et le dimanche, de 10 h à 20 h.**

Les équipes du festival prennent le relais pour la nuit et EHLG assure le traditionnel zikiro du dimanche.



Au Coin restauration; le samedi et dimanche, de 10 h à 20 h.

Burger fermier	5 txartel
Talo - fromage de vache et piment doux	3 txartel
Talo - piment doux, courgettes et oignons	3 txartel
Assiette de crudités	3 txartel
Assiettes de fromages (brebis/chèvre/vache)	2 txartel
Assiette de charcuterie de porc basque	4 txartel
Fromage blanc et miel/coulis	2 txartel
Chocolat au lait	2 txartel
Glace au lait de brebis	2 txartel

Vous retrouverez des produits fermiers Idoki et/ou bios du Pays Basque

La restauration de jour (samedi, dimanche) : au choix burger fermier, talo, assiettes et desserts lactés.

La restauration de nuit - (vendredi, samedi, dimanche) : merguez fermier de mouton, ventrèche, fromage de brebis et de vache.

Le Zikiro du dimanche : Gigots de mouton.

D'où viennent les produits du festival EHZ ?

Afin de valoriser l'approvisionnement en produits fermiers de qualité, les producteurs fermiers de nos démarches collective de qualité (bio et/ou fermier IDOKI) seront sur place.

Apprenez en vous amusant comment sont fait les produits grâce à des animations pédagogiques, pour petits et grands : jeu de l'oie géant, quizz, fabrication de talo.

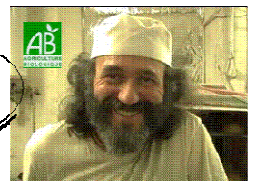
Bon appétit et bon festival à tous !

Jean Michel Etzegaray
Behaize (26 km)



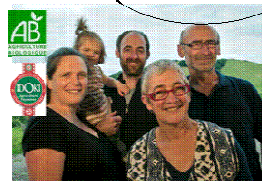
ARAGIA/
Steack

OGIA/
Pain



Philippe Iradoqui
Landikarri (26 km)

DEMI GASNA/
Fromage de vache



GABO BIKO - Gamarte (25 km)

BARAKKIAK/
Crudité



SOC CARRO
Lérome (0 km)

