

Samedi

14

Septembre
De 10h à 14h

Marché fermier



Marché fermier



Artisans d'art



Visites de ferme



Repas fermier

Réservation conseillée directement à la ferme :

06 89 85 70 70 - 06 19 38 59 65



A la ferme
AHETZETXEGOHENEAT

www.idoki.org

Organisé par
l'Association des Producteurs
Fermiers du Pays-Basque

ORDIARP





« En ouvrant les portes de ma ferme, je veux faire connaître la charte fermière IDOKI en Soule et montrer comment nous travaillons »

« Ene etxaltearen bortak idekitzen dütüt IDOKI kalitate agintza ezagütarazteko Xiberoan,
erakutsiz nola lan egiten dügün»

Patrick LOUSTAU

URDIÑARBEKO AHETZETXEGOHENEA NICOLE ETA PATRICK LOUSTAU-EN ETXEN.

Nahi düt jenteak jakin dezan kalitate haragia nontik horra den eta nola eginik den. IDOKI kalitate agintzarekin, gardentasun osoz lan egiten düt.

Laborantza eskolatik landa etxen plantatü niz 1994.-urtean behi gorri tropa batekin.

Urdiñarbeko Ahetzea kartieleko mendixken ondo horietan kokatzen da etxaltea.

Behiak gehienik belarrean hazten dütüt. Osoki kanpoan egoiten dira bedatsetik larrazkena arte. Üda, etxearen ondoko mendixka batean igaraiten due behiek. Aldiz negüan, aroaren arabera ahal oroz, behiak kanporat elkitzen dütüt.

Etxaltean egin arto eta belarrez hazten dütüt behiak.

Geinatze denboran, jitez organismorik gabeko zapan-kina gehitzen diet (soja, koltza, edo iguzkilore zapan-kinak).

Xahaleek amaren esnea egoskatzen due.

Ohizko behi hazkuntza maite düdanez, leküko jendeari xahalkia eskaintzeaz bozten niz.

Xiberoko sükaltari adiskideekin ere lan egiten düt.

LA FERME AHETZETXEGOHENEA CHEZ NICOLE ET PATRICK LOUSTAU, À ORDIARP

Produire de la viande de qualité et apporter une traçabilité est d'une grande importance pour moi. Avec IDOKI, je me suis engagé à respecter une charte de qualité et je travaille en toute transparence.

Après des études agricoles, je me suis installé en 1994 en reprenant des vaches Blondes d'Aquitaine sur la ferme familiale. La ferme se situe sur des coteaux à Ordiarp. Je privilégie ainsi une alimentation à l'herbe. Les vaches pâturent du printemps à l'automne et à chaque fois que le temps le permet en hiver. Les vaches transhument à côté de la ferme.

Les vaches sont nourries de foin et de maïs produits sur la ferme. L'alimentation est complétée par du tourteau non OGM (soja, colza, tournesol) en période d'engraissement. Les veaux tètent principalement au pis de leur mère.

Héritier d'une tradition familiale d'élevage bovin j'ai plaisir à proposer régulièrement de la viande de veau à une clientèle de proximité et à quelques amis restaurateurs.



IDOKI KALITATE AGINTZA

IDOKI Euskal Herriko Etxe Ekoizleen kalitate agintza sortu da düala 27 urte (1992). Izenak dioan bezala, IDOKI kalitate agintzak gardentzarün osoz ibili nahi dü eroslearekin.

Egunko egunean, kasik ehün bat etxalte (95) biltzen dira markapean eta hogei bat etxe-ekoizpen mota proposatzen dira, ekoizpen dibertsitate ederra eskainiz lürralde osoan.

Ekoizleek ekoizpena bürülat arte eramaiten dü irabazia etxalteen atxikitze eta kalitatezko janaria eskaintzeko lekuko jenteari, prezio onargarri batean.

Gogoeta fase lüze baten ondotik, IDOKI kalitate agintzak bete behar hauekin jarraikitzen dü :

- **Lehengaien jatorria eta kalitatea** segürtatzen da. Etxalteko lehengaia erabiliz, ekoizten düana baizik ez dü saltzen ekoizleak. Kalitatezko osagai gehigarriak baliatzen dira.
- **Etxaltea bere osotarzünean kontutan hartzen da,** (transformatü ekoizpenentzat eta bestentzat). Gai kimikoak debekatürük dira, eta kabaleen bazkak etxaltean egin edo lekuan bertan (ondoko departamentuetan eta Hego Euskal Herrian) erosi behar dira besteak beste.
- **Etxaldearen irabaziaren erdia bederen,** etxe ekoizpengintzatik elki behar da.

Hartütako norabidea azkarra da eta jendeartearen nahiari arrapostü emaiten dü.

düna eta goxoa ardiesteko, gizentazarazteak edo geinatzreak behiaren erritmoa jarraiki behar dü.

LA CHARTE FERMIERE IDOKI

Gage de transparence, En basque, IDOKI signifie « cartes sur table ».

Créée en 1992, voilà 27 ans, la charte fermière IDOKI compte 95 fermes adhérentes. Avec 20 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, toujours déclinée en cahier des charges, garantit :

- **l'origine de la matière première**, uniquement issue de la ferme. Les ingrédients complémentaires sont issus de démarches de qualité.
- **Une cohérence des pratiques sur l'ensemble de la ferme** : l'agrément est désormais étendu à l'ensemble des productions de la ferme (transformées ou pas), les intrants chimiques sont interdits, et entre autres points l'alimentation des animaux doit être majoritairement produite sur la ferme ou achetée localement (départements limitrophes ou sud du Pays basque).
- **Au moins 50 % du revenu de la ferme** doit être issu de la production fermière.



BEHIKIAREN
IDOKI ARAUDIAK

LE CAHIER DES CHARGES IDOKI
EN BOVIN VIANDE.

Haragitako behi arrazak bultzatürik dira.

Hedatüena Akitaniako behi gorria bada, hazle zonbaitek Pirenaica behi arraza beren barrükietan berriz sarrarazten due.

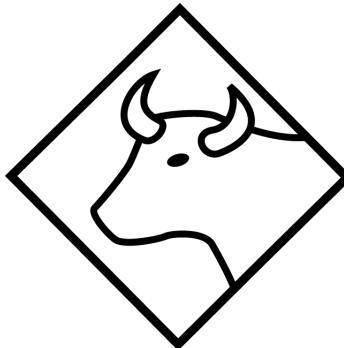
Xahalkia eta behikiaren kalitatean eragin handia dü kabaleen hazteko eta bazatzeko moldeak .

Tropa ttipiak eta kanpoan eramaiten dütüe IDOKIko behi hazleek. Aroa lagün, behiak egün oroz kanpoan alhatzen dira. Gehienik etxeko bazka eta belarra jaten due eta bestalde zerealak ere.

Xahaleek **eznea errapean egoskitzen** due, bederen bost hilabete arte.

Gizentze-denboran, bihi eta proteina (artoa, tritikala, gagarra, esküzuria, lüzerna, zahia, lihoa, bihiki nahasketak, ilarra, koltza, ekililia) nahasketak gehitzentz zaie. Enzilajea debekatürik da gizentazarazten denboran.

Haragi gustüdüna eta goxoa ardiesteko, gizentazarazteak edo geinatzeak behiaren erritmoa jarrai ki behar dü.



Les éleveurs élèvent des **races de vaches à viande**. Si la Blonde d'Aquitaine est la race la plus répandue, quelques éleveurs souhaitent se réapproprier la race pyrénéenne de vache : la Pirenaïca.

Les élevages sont obligatoirement de **petite taille et de plein air**.

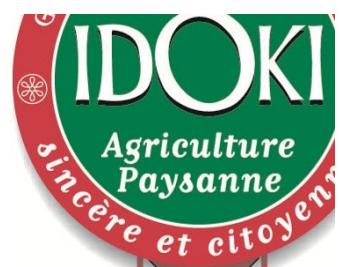
Les vaches sortent pâturer toute l'année, tant que les conditions climatiques le permettent. Leur alimentation est constituée d'herbe et de fourrages secs produits et de céréales produits sur la ferme ou achetés localement.

La qualité de la viande de veau et de bœuf est liée aux conditions d'élevage et à l'alimentation des animaux.

Les veaux tètent **le lait au pis de leur mère** jusqu'à l'âge de 5 mois minimum.

En période d'engraissement, **l'alimentation est complétée par des céréales** et des protéines (maïs, triticale, orge, lupin, luzerne, son, lin, féverole, pois, colza, tournesol). Les aliments fermentés sont interdits.

Afin d'obtenir une viande tendre et savoureuse, l'engraissement respecte le rythme de chaque animal.



**IDOKI ETXE-MERKATÜA
SETEMEREAREN 14A NESKENEGÜNA
GOIZEKO 10TATIK ARRESTIRIKO 2AK ARTE**

**LE MARCHÉ À LA FERME IDOKI
SAMEDI 14 SEPTEMBRE 2019
DE 10 H À 14 H**



**GOIZEKO 10TATIK ARRESTIRIKO
2AK ARTE : IDOKI ETXE-EKOIZLEEN
MERKATUA**

IDOKI etxe-ekoizleekin : gasnak eta esnekiak, ahatokia, Kintoa xarkuteria, erreximentak eta jusak,...

Eta artegintzako eskulan egileekin : joste lanak,....

Eta haurren xokoa : jokoak izanen dira haur ttipientzat.

ETXALDE BISITAK

Talde ttipietan (10tan euskara, 11tan eta 12tan), Patrick LOUSTAUrekin.

ZÜNTZÜR BUSTITZEA

OILARRAK taldeko kantariek alageratürik.

IDOKI BAZKARIA

Baratzeki eta xarkuteria azieta : entselada, tomate, pâte eta Kintoa urdazpia.

Ahetzetxegohenea etxaldeko xahalkia Iursagarrekin, Philippe LOUSTAU Etchemaité jatetxeko sükaltariak pres-tatürik.

Gasnak eta etxe-izozkia. Kafea.

Prezia : 20 € arnoa gabe.

Hobe leküa aitzinetik hartzea etxaldealat deitüz :

06 89 85 70 70 edo 06 19 38 59 65.

**DE 10 H À 14 H : MARCHÉ DES
PRODUCTEURS FERMERS IDOKI**

Avec la présence de producteurs fermiers IDOKI : fromages et produits laitiers, confits et foies gras de canard, charcuteries et salaisons de porc basque Kintoa, confitures et jus de fruits,...

Et des créateurs et artisans d'art locaux : créations,...

Coin des Enfants avec des jeux à la disposition des enfants au Coi

VISITES DE LA FERME

En petits groupes (à 10 h en euskara, à 11 h et à 12 h) avec Patrick LOUSTAU.

APÉRITIF

Animé par les chanteurs d'OILARRAK,

REPAS FERMIER IDOKI

Assiette de crudités et charcuterie : salade et tomate, pâté et salaisons de porc basque Kintoa

Sauté de veau de la ferme Ahetzetxegohenea et pommes de terre sautées, préparé par Philippe LOUSTAU, chef cuisinier au Restaurant Etchemaïté.

Fromages et glace fermière. Café.

Prix : 20 € vin non compris.

La réservation est fortement conseillée à la ferme :

au 06 89 85 70 70 ou 06 19 38 59 65.