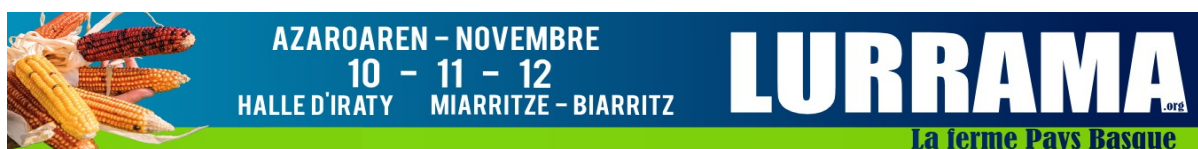




EUSKAL HERRIKO
LABORANTZA GANBARA

GUIDE DES DEMARCHES COLLECTIVES DE QUALITE PRESENTES AU SALON LURRAMA 2017



PREAMBULE

Ce guide a pour objectif de présenter les différentes démarches collectives de qualité qui sont présentes au salon LURRAMA 2017, soit en tant qu'exposants, soit en tant que fournisseurs de produits pour l'élaboration des repas.

Dans ce guide figurent les principales informations concernant les produits mis en avant par chaque démarche. Pour avoir plus de renseignements ainsi qu'une liste détaillée des producteurs fermiers, groupements de producteurs et sociétés qui commercialisent les produits concernés, nous vous invitons à prendre directement contact avec les démarches concernées (coordonnées en bas de chaque page).

Ce guide est composé de 3 grandes parties :

→ **les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)** : il s'agit de produits reconnus par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), qui sont issus d'une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs. Les produits sont encadrés par des cahiers des charges validés par l'État et contrôlés par des organismes indépendants agréés.

A.O.P. et I.G.P. apportent une garantie sur l'origine ; l'Agriculture Biologique (AB) : une garantie du respect de l'environnement et du bien-être animal ; et le Label Rouge : une garantie d'une qualité gustative et organoleptique supérieure.

→ **les démarches collectives de qualité présentes sur le territoire** : il s'agit de collectifs de producteurs ou de filières structurées. Ces démarches, qui sont le plus souvent structurées sous forme associative, mettent en avant un ou plusieurs produits grâce à des marques collectives qui sont encadrées par une charte ou un cahier des charges (avec des contrôles internes et/ou externes). Au-delà de la promotion d'un produit, ces démarches ont également d'autres objectifs qui peuvent être différents : la promotion de l'agriculture biologique (EHKo), de la production fermière paysanne (IDOKI), la sauvegarde des races et des variétés locales (Sasi Ardi, cerise d'Itxassou, etc...), la relocalisation de la consommation (HERRIKO), la défense de la biodiversité et une éducation au goût (Slow Food).

→ **les démarches collectives de qualité à vocation commerciale** : elles mettent en avant des produits encadrés par des cahiers des charges externes et/ou internes. Cette liste est non exhaustive et se limite aux démarches qui présentent leurs produits dans l'espace dégustation pendant le salon LURRAMA.

L'élaboration de ce guide a été réalisée par Euskal Herriko Laborantza Ganbara (EHLG) grâce à la contribution et à la relecture de chacune des démarches présentées.

Contact : Euskal Herriko Laborantza Ganbara

Zuentzat, 64 220 AINHICE MONGELOS

Tel : 05 59 37 18 82 - laborantza.ganbara@ehlgbai.org

SOMMAIRE

SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE

A.O.C. Vins d'Irouléguy	4
A.O.P. Ossau-Iraty	5
A.O.P. Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra	6
A.O.C. Kintoa et jambon du Kintoa	7
Produits Biologiques d'Iparralde	8
I.G.P. et Label Rouge Agneau de lait des Pyrénées	9
Label Rouge Piment doux du Pays Basque et du Seignanx – Biper Eztia	10

DEMARCHES COLLECTIVES DE QUALITE

Charte fermière IDOKI	11
Cerise d'Itxassou	13
Mouton et agneau de race Sasi Ardi	14
Arto Gorria, Maïs Grand Roux Basque	15
HERRIKO Haragia, viande bovine du Pays Basque	16
HERRIKO Ogia, pain du Pays Basque	17
Mouvement agroécologique EHKO	18
Autres démarches collectives	19

DEMARCHES COLLECTIVES DE QUALITE A VOCATION COMMERCIALE

Viande de veau et bœuf bio de l'Association Biozkaria	23
Huile de tournesol et de colza Noustek Ekilili	24

A.O.C. Vins d'Irouléguy



Signes distinctifs de qualité

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1970

Appellation d'Origine Protégée depuis 2013

Produits concernés

→ Vins rouges : robe pourpre, colorée, arômes complexes de fruits confits et d'épices, charnus, tanniques

→ Vins rosés : arômes fruités, robustes

→ Vins blancs secs : robe dorée à reflets verts, arômes de fleurs blanches, secs, aromatiques, notes florales et fruits exotiques

Principales caractéristiques du cahier des charges

→ Zone de production (plantation, récolte, vinification et élevage des vins) : 15 communes situées autour de Saint Jean Pied de Port et Saint Etienne de Baigorri.

→ 3 cépages rouges autorisés : tannat N, cabernet sauvignon N, cabernet franc N

→ 4 cépages blancs autorisés : courbu B, gros manseng B, petit manseng B, petit courbu B

→ Modes de conduite du vignoble : principalement par des travaux manuels (taille, effeuillage, éclaircissage etc...), densité minimale de 4 000 pieds/ha, vendanges manuelles, rendement maximal autorisé = 55 hl/ha

→ Agrément des parcelles et de l'aire géographique par l'I.N.A.O.

→ Vignoble implanté pour les 2/3 en terrasses, entre 200 et 400 mètres d'altitude

→ Petites parcelles sur des terroirs divers (grès rouge, ophites, calcaires, schistes, etc)

→ Contrôles internes (par le syndicat) réalisés 1 fois par an + contrôles externes (par l'organisme certificateur).

→ Assemblage des cépages dans les vins = mono-cépage interdit :

- Vins blancs : au minimum 2 cépages blancs présents

- Vins rosés : proportion des cépages accessoires ≤ à 10 % dans l'assemblage

- Vins rouges : proportion des cépages principaux ≥ à 50 % dans l'assemblage

→ Élevage des vins :

- Blancs et rosés : au moins jusqu'au 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte

- Rouges : au moins jusqu'au 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte

→ Une commission d'examen organoleptique se réunit plusieurs fois par an pour juger la qualité des vins produits

Principales données (2017)

→ 59 producteurs dont 16 sont en AB (certifiés ou en conversion)

→ 240 ha de vignes plantées

→ Production annuelle de 7 500 hl (en moyenne sur les 5 dernières années), soit approximativement 1 million de cols

→ 11 domaines indépendants (dont 5 en AB) et 1 cave Coopérative

Contact

Syndicat des Vins d'Irouléguy

Lutxiborda, 64 220 SAINT JEAN LE VIEUX

Tel : 07 71 76 18 41 - syndicat@irouleguy.com

www.irouleguy.com



Signes distinctifs de qualité

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1980
Appellation d'Origine Protégée depuis 1996

Produits concernés

Fromage au lait de brebis reconnaissable par un bandeau spécifique sur l'étiquette :
→ 2 typicités : la typicité basque (format 1,8-3,3 kg et angles à bords droits), et la typicité béarnaise (format 3,8-6 kg et angles à bords arrondis)

→ Existe en lait thermisé et en lait cru

→ 3 estampilles différentes sur la croûte (marquage en creux ou croûte de caséine) :

- fromages Ossau-Iraty
laitiers :
tête de brebis de profil

- fromages Ossau-Iraty
fermiers :
tête de brebis de face

- fromages Ossau-Iraty
d'estive : tête de brebis
de face + edelweiss
dans une montagne



Principales caractéristiques du cahier des charges

- Zone de production du lait : partie montagnes et coteaux du Béarn et Pays Basque
- Lait provenant exclusivement de brebis de races locales : Manex Tête Noire, Manex Tête Rousse, Basco-Béarnaise
- Alimentation des brebis : pâture (minimum 240 jours), fourrages et céréales non OGM et limitation des concentrés et des achats à l'extérieur de la zone AOP Ossau-Iraty
- Traite uniquement entre décembre et août (pour maintenir une période de tarissement du troupeau, respecter la saisonnalité naturelle des brebis et préserver la transhumance)
- Transformation selon la méthode traditionnelle (caillage du lait à l'aide de présure d'origine animale, découpage et brassage du caillé puis moulage du fromage, procédés technologiques encadrés et définis de manière positive, aucun traitement de croûte)
- Identification sur la croûte dès la fabrication
- Affinage minimum : 80 jrs pour le format 1,8-3,3 kg, 120 jrs pour le format 3,8-6 kg.
- Une commission d'examen organoleptique se réunit régulièrement pour juger de la qualité des produits
- Contrôles également réguliers en élevage et en fromagerie

Principales données (2016)

- 1 239 producteurs
- 144 producteurs fermiers
- 11 laiteries et 13 saloirs
- 4 249 tonnes de fromage vendus sous appellation

Contact

Syndicat de Défense de l'AOP Ossau-Iraty
Maison Apezetxea, 64 120 OSTABAT ASME
Tel : 05 59 37 86 61 - contact@ossau-iraty.fr
www.ossau-iraty.fr

A.O.P. Piment d'Espelette

Ezpeletako biperra



Signes distinctifs de qualité

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2000
Appellation d'Origine Protégée depuis 2002

Produits concernés

3 produits sous l'Appellation :

→ le piment entier frais



→ la corde



→ la poudre



Principales caractéristiques du cahier des charges

- Zone de production, transformation et conditionnement limitée à 10 communes
- Agrément des parcelles par l'INAO (selon l'orientation, la pente, le sol)
- Utilisation d'une seule variété rustique et issue de la sélection fermière
- Culture exclusivement réalisée en plein champ, entre 10 et 30 000 pieds / ha, de façon manuelle
- Récolte manuelle des piments à maturité, d'août aux 1ères gelées ou au 1^{er} déc inclus
- Interdiction de traitements phytosanitaires systématiques et irrigation réglementée
- Poudre : issue uniquement de piments qui proviennent d'une même exploitation et qui ont séché à l'air libre minimum 15 jours, profil sensoriel validé par un jury, conditionnement en sachets ou en petits pots de verre hermétiquement fermés.
- Piment en corde : cordage réalisé manuellement sur les fermes

Principales données (campagne 2016-2017)

- 190 producteurs
- 8 entreprises de transformation et 6 de reconditionnement
- 229 ha
- 4,06 millions de pieds de Piment d'Espelette plantés
- Surface moyenne par producteur : 1,2 ha
- Production de poudre de Piment d'Espelette (en 2016) : 160,65 tonnes

Contact

Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette
25, Merkatu Plaza, 64 250 ESPELETTE
Tel : 05 59 93 88 86 - syndicat-piment-espelette@wanadoo.fr
www.pimentdespelette.com

A.O.C. Kintoa et Jambon du Kintoa



Signes distinctifs de qualité

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2016
Appellation d'Origine Protégée en cours de demande
Produit sentinelle Slow Food



Produits concernés

Les produits concernés par l'Appellation :

→ la viande fraîche



→ le jambon sec



Principales caractéristiques du cahier des charges

- Zone de production : Pays Basque et cantons limitrophes du Béarn
- Race : Pie noir du Pays Basque
- Sevrage des porcelets entre 1 mois et 1,5 mois
- Élevage par lot de 40 porcs maximum sur des parcours composés de prairies et de bois avec un chargement maximum de 35 porcs/ha de prairie et 25 porcs/ha de forêt enherbée
- Alimentation : issue à 70 % de la zone et non OGM
- Vide sanitaire sur les parcours de 2 à 4 mois
- Abattage à St Jean Pied de Port : porcs âgés au minimum 12 mois et pesant plus de 100 kg carcasse, avec une épaisseur de lard dorsal de 25 mm minimum
- Le jambon : la transformation a une durée minimale de 16 mois, dont 10 mois minimum d'affinage en conditions naturelles. En affinage, les jambons doivent être suspendus sur des cadres en bois
- Une commission d'examen organoleptique se réunit régulièrement pour juger de la qualité des produits

Principales données (2017)

- 70 éleveurs
- 4 transformateurs artisanaux : SAS Pierre Oteiza (Aldudes), SARL Belaun (Aldudes), Charcuterie Aubard (Bayonne), Boucherie Sage (Sare)
- 15 transformateurs fermiers
- Autres membres de la filière : l'abattoir de St Jean Pied de Port, le séchoir collectif des Aldudes
- 2 670 carcasses et 5 200 jambons par an sous AOC

Contact

Association filière porc basque Kintoa
Herriko Etxea, 64 4 430 LES ALDUDES
Tel : 05 59 37 55 71 - contact@porcbasque.fr
www.kintoa.fr

Produits Biologiques d'Iparralde



Signes distinctifs de qualité

Agriculture Biologique (AB) :
Signe officiel de qualité propriété du Ministère de l'Agriculture
Réglementation harmonisée à l'échelle de l'Union Européenne depuis 2009.

Produits concernés

→ Tous les produits agricoles et de l'aquaculture disposent d'un cahier des charges.
→ En Iparralde, produits potentiellement disponibles certifiés en AB :
lait de brebis / vache / chèvre, tous produits lactés, fromage AOP Ossau-lartzy, œufs, légumes, fruits (pomme, kiwi), petits fruits, plantes aromatiques et médicinales, miel, viande de veau / bœuf / agneau / mouton / porc / poulet, AOP Piment d'Espelette, vin AOP Irouléguy, cidre, jus de pomme, blé, maïs, pain, lentilles, etc...

Principales caractéristiques du cahier des charges

→ L'agriculture biologique se définit comme un mode de production durable et respectueux des hommes et de leur environnement. Elle est fondée sur plusieurs principes dont voici quelques exemples :

- Pour les cultures : pas d'utilisation de produits chimiques de synthèse, pas d'utilisation d'OGM, recyclage des matières organiques, rotation des cultures, lutte biologique contre les ravageurs ;

- En élevage : alimentation biologique, prévention des maladies basée sur la sélection des races, bien-être des animaux.

→ Des sites officiels détaillent le cahier des charges de l'Agriculture Biologique : agencebio.org, fnab.org

→ Le cahier des charges bio est aujourd'hui le point de référence « environnement » et « gestion du bien-être animal » pour l'ensemble du monde agricole. Les fermes bios ont dû et su développer un ensemble de pratiques agronomiques et d'élevage d'une grande cohérence, qui font aujourd'hui l'objet d'une large diffusion.

→ La notoriété du label bio est aujourd'hui massive et généralisée : 83% des consommateurs français font confiance aux produits bios et 9 français sur 10 ont déjà consommé du bio en 2016.

Principales données (2017)

→ 240 fermes avec une certification AB en Iparralde.

→ BLE est l'association des producteurs bios du Pays Basque, elle regroupe 170 adhérents agriculteurs bios et accompagne des projets collectifs autour de la bio.

→ 35 conversions ou installations en 2017. 30 % des installations du Département 64 se font en bio. C'est une démarche en pleine progression et porteuse d'avenir.

→ 7,6 % des fermes d'Iparralde sont engagées en bio, dont plus de 20 % des surfaces de piment d'Espelette, 30 % du vignoble d'Irouléguy, 66 % des surfaces maraîchères d'Iparralde, 50 % de l'arboriculture.

Contact

Association BLE (Biharko Lurraren Elkartea)
Haize Berri, 64 120 OSTABAT
Tel : 05 59 37 25 45 - ble-arrapitz@wanadoo.fr

I.G.P. et Label Rouge

Agneau de lait des Pyrénées

Signes distinctifs de qualité

Label Rouge depuis 1992
Indication Géographique Protégée depuis 2012



Produits concernés

→ Agneau de lait

Principales caractéristiques du cahier des charges

- Zone de production identique à celle de l'A.O.P. Ossau Iraty : le Sud du Gave de Pau dans les Pyrénées-Atlantiques uniquement, et quelques communes frontalières des Hautes-Pyrénées.
- Agneaux issus de l'une des 3 races locales : Manex Tête Rousse, Manex Tête Noire, Basco-Béarnaise.
- Pâturage pendant 8 mois minimum pour les mères
- Alimentation des agneaux uniquement au lait de la mère
- Période de commercialisation du 15 octobre au 15 juin
- Agneaux âgés de 15 à 45 jours
- Poids carcasse de 4,5 à 11 kg suivant présentation (avec ou sans tête et fressure)
- État d'engraissement : 2 ou 3

Principales données (2017)

- 800 éleveurs
- 4 organisations de producteurs : Coopérative AXURIA (Mauléon), Coopérative CAOSO (Mauléon), Coopérative LUR BERRI (Aicirits), Coopérative Alliance Ovine Basco-Béarnaise (Oloron Ste Marie).
- 4 abatteurs locaux : ARCADIE (Anglet), Coopérative AXURIA (Mauléon), SICA IPARRA (Mauléon), Ets LAHOURATATE (Laruns)
- 19 000 agneaux commercialisés par an, 150 000 potentiellement commercialisables

Contact

Association régionale des éleveurs ovins viande et lait d'Aquitaine
Europarc, 3 bis Avenue Leonard de Vinci, 33 608 PESSAC
Tel : 05 56 00 84 50 - areovla@gmail.com
www.agneaudelaitdespyrenees.com



Credit photo :
AREOVLA

Label Rouge Piment doux du Pays Basque et du Seignanx – Biper Eztia



Signes distinctifs de qualité

Label Rouge « Piment doux » depuis 2016.

La marque collective BIPER EZTIA a été créée en 2004 par le « Syndicat du Piment doux du Pays Basque et du Seignanx ». Seuls les producteurs adhérant au Syndicat peuvent utiliser cette marque, en plus du Label Rouge.

Le Piment doux du Pays Basque et de Seignanx est également reconnu comme produit sentinelle Slow Food.



Produits concernés

→ Piment doux frais

Principales caractéristiques du cahier des charges

→ Zone de production : traditionnellement, plutôt Landes, Pays Basque et Béarn
- Pour le Label Rouge seul : France (et même Europe si respect du cahier des charges)
- Pour le Label Rouge avec la marque Biper Eztia : Iparralde et cantons landais de la Communauté de communes du Seignanx.

→ Variétés sélectionnées pour leur saveur garantie non piquante (Aturri, Errobi, Errekaldia, Doux très long des Landes)

→ Rotations obligatoires

→ Limitation de la densité de plantation

→ Fertilisation limitée et recours à de la fumure organique

→ Interdiction de réaliser des traitements chimiques en préventif

→ Cueillette manuelle à son stade optimal de récolte

→ Expédition des Piments dans les deux jours suivant la récolte pour préserver leur fraîcheur

Principales données (2017)

→ 13 maraîchers (dont 1 AB), situés en zone urbaine et péri-urbaine (Bayonne, Tarnos, Anglet, Armendaritz, Biarrote, Guétary, Hasparren, Sames, Sare, St Pierre d'Irube)

→ Surface totale cultivée en piment doux Label Rouge/Biper Eztia : environ 2 ha

→ Surface moyenne par ferme : environ 1 500 m² (soit 0,15 ha)

→ Production totale/an : environ 70 tonnes de Piments doux

→ 13 producteurs en vente directe + commercialisation collective via le G.I.E. Biper Eztia qui regroupe plusieurs producteurs

Contacts

Syndicat du Piment doux du Pays Basque et du Seignanx

46 route d'Aritxague, ZA Chikitoys, 64 600 ANGLET

Tel : 05 59 52 56 03 - syndicat.pimentdoux.pbs@gmail.com

www.bipereztia.com

G.I.E. BIPER EZTIA

Lycée agricole Armand David, 1 route des Missionnaires, 64 240 HASPARREN

Tel : 05 59 56 37 61 / 06 62 62 96 76 - philippe.darricau@sfr.fr

Charte fermière IDOKI



Signes distinctifs de qualité

Marque collective créée en 1992 par l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque.

Gage de transparence, IDOKI signifie "cartes sur table" en basque.

La charte fermière IDOKI définit une production fermière à taille humaine et en relation directe avec les consommateurs. Des cahiers des charges de production, de transformation et de commercialisation garantissent le respect des pratiques agricoles « paysannes, sincères et citoyennes ».

Produits concernés

Large gamme de produits fermiers du Pays Basque, issus de fermes respectant la charte fermière IDOKI :

- fromages et produits laitiers à base de lait de brebis (36 producteurs dont 1 en glaces au lait de brebis), lait de chèvre (4), et lait de vache (7)
- viande bovine (18), ovine (11), porc (12)
- canards gras (2), poulets (3), pigeonneaux (2), œufs (4)
- fruits (6) et légumes (3) frais ou transformés
- Piment d'Espelette (8), miel (4), plantes aromatiques (1), vin d'Irouléguy (1) et cidre et jus de pomme (4)

Des fermes peuvent avoir plusieurs ateliers de transformation.

Principales caractéristiques du cahier des charges

CARACTERE FERMIER :

- Être producteur fermier du Pays Basque : produire, transformer et vendre soi-même la matière première issue de sa ferme
- Maîtriser la valorisation des produits de la ferme : 50 % du revenu doit être issu de la production fermière
- Qualité des produits transformés : les produits alimentaires transformés IDOKI doivent être constitués au minimum de 50 % d'ingrédients IDOKI de la ferme. Les ingrédients annexes incorporés dans les produits transformés (alimentaires et non alimentaires) doivent être issus de productions locales et/ou sous signe de qualité.

TAILLE HUMAINE :

- Être agriculteur à titre principal, sur des fermes à taille humaine (existence de plafonds de production en quantité)

VENTE DIRECTE :

- Vente directe et en circuits courts privilégiés (au minimum 50 %)
- Visites et accueils à la ferme possible.

PRATIQUES PAYSANNES :

- Orientation globale : l'ensemble des productions de la ferme, transformées ou non, doivent respecter les cahiers des charges de production de la charte fermière IDOKI. Pas d'intrants chimiques utilisés
- Principaux critères relatifs aux élevages : respect de la saisonnalité, obligation de pratiquer la pâture, fourrages secs et céréales. Pas d'aliments fermentés. Origine locale de l'alimentation (Pays Basque, Hegoalde, Départements limitrophes). Interdiction d'élevages hors sol, interdiction d'aliments médicamenteux, issus d'OGM ou contenant des hormones. Antibiotiques interdits sur animaux jeunes et en engraissement
- Principaux critères relatifs aux végétaux : obligation d'avoir des cultures de saison, interdiction de chauffer les serres et d'utiliser des traitements chimiques de synthèse

**Principales
données (2017)**

- 93 producteurs fermiers IDOKI
- Producteurs présents sur 17 marchés du Pays Basque
- Un point de vente collectif IDOKI : BASERRIA dans les Halles de St Jean de Luz.
- Produits présents chez plus de 300 détaillants du Pays Basque : magasin de producteurs, épiceries, détaillants, restauration (dont collective), supermarchés, etc.

Contact

IDOKI - APFPB

Haize Berri, 64 120 OSTABAT ASME

Tel : 05 59 37 23 97 - contact@idoki.org - www.idoki.org

Cerise d'Itxassou



Signes distinctifs de qualité

La cerise d'Itxassou est un produit sentinelle Slow Food.

L'association Xapata mène actuellement une réflexion pour qu'un ou plusieurs produits (fruit frais, confiture) soient reconnus en tant que signe officiel de qualité (AOP ou IGP).

Une marque collective est déposée : « cerise d'Itxassou / Itsasu ».



Produits concernés

→ **Les cerises d'Itxassou** : ce sont des guignes, c'est-à-dire des cerises douces à chair tendre. Adaptées au sol et surtout au climat, elles craignent peu l'éclatement par temps de pluie, contrairement aux cerises bigarreau. Les variétés locales sont nombreuses et les plus cultivées actuellement sont :

- Peloa : précoce, de taille moyenne, pourpre à noire, appréciée en frais ou en confiture

- Xapata : rouge-orangée, petite, avec une longue tige souple caractéristique, très appréciée en frais pour sa saveur acidulée

- Beltxa : petite, pourpre à noire avec un jus rouge très sombre : la préférée pour la confiture



→ **Les confitures** sont des productions fermières, élaborées par chaque producteur en fonction de sa propre recette, souvent transmise de génération en génération.

Principales caractéristiques du cahier des charges

Travail de rédaction du cahier des charges pour la production de fruits en cours :

→ Zone géographique (non définie) : Itxassou et une 10aine de communes proches

→ Variétés locales uniquement

→ Porte greffe merisiers ou piéton

→ Densité maximum de 400 arbres par hectare

→ Enherbement obligatoire et désherbage chimique proscrit

→ Interdiction d'utiliser des pesticides

Principales données (2017)

→ 23 adhérents à l'Association Xapata dont 1 en Bio

→ Environ 2 600 cerisiers en production, repartis sur 10 communes

→ La production est encore peu importante (au mieux 10 tonnes) et soumise aux aléas climatiques

Contact

Association Xapata

Maison Etxeberria, 64 250 ITXASSOU

Tel : 05 59 37 18 82 - contact@cerise-itxassou.com

www.cerise-itxassou.com

Mouton et agneau de race Sasi Ardi



Signes distinctifs de qualité

L'Association Sasi Artalde a été créée en 2014 et a pour objet la définition, la défense et la promotion de la race Sasi Ardi.

La brebis Sasi Ardi est un produit sentinelle Slow Food.

Projet en cours de création d'une marque collective adossée à un cahier des charges.

Produits concernés

La Sasi Ardi est une race à petit effectif qui est reconnue en France depuis 2016. Il s'agit d'une race menacée qui compte un effectif de 1 000 animaux inscrits au Livre généalogique et 1 000 animaux apparentés ou typés Sasi Ardi.

Début 2018, la marque collective « Sasiko » sera lancée pour valoriser 2 produits :

→ Zikiro : mâle de 28 à 42 mois, de 17 à 25 kg carcasse

→ Bildots : agneau de 3 à 5 mois, de 8,5 à 12,5 kg carcasse

Principales caractéristiques du cahier des charges

→ Race : Sasi ardi ou typée Sasi Ardi (tant que le programme de conservation de la race est en place)

→ Animaux nés et élevés en zone de montagne ou de piémont du Pays Basque

→ Animaux nourris avec des aliments sans OGM

→ Pour les zikiro : animaux élevés en plein air intégral avec possibilité de finition en bergerie

→ Pour les bildots : commercialisation uniquement d'avril à août

Principales données (2017)

→ 15 éleveurs membres de l'Association dont 3 fermes en Bio

→ En moyenne 100 à 150 brebis par élevage

→ Un collectif d'éleveurs organisé pour vendre à des professionnels (boucheries, restaurants)

→ 3 éleveurs qui pratiquent de la vente directe (dont 3 en Bio)

Contact

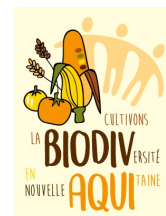
Association Sasi Artalde

Mairie de Sare, 64 310 SARE

Tel : 05 59 29 55 55 - sasiartalde@yahoo.fr



Arto Gorria, Maïs Grand Roux Basque



Signes distinctifs de qualité

Le maïs Grand Roux Basque est un produit sentinelle Slow Food.

Arto Gorria Elkartea a été créée en février 2016.

Toutes les fermes qui adhèrent à cette Association sont certifiées en Agriculture Biologique.

La production de maïs population dont les produits seront commercialisés via l'Association Arto Gorria obéit à un cahier des charges interne.

Produits concernés

→ Farine de maïs

→ Grains de maïs

→ Polenta

→ Épis

→ Bihia

→ Taloak



Principales caractéristiques du cahier des charges

→ Maïs issu de variétés de population Grand Roux Basque et assimilées, travaillées en sélection participative par les membres de l'Association

Travail de rédaction du cahier des charges en cours :

→ Certification des parcelles en Agriculture Biologique, pas d'irrigation, fertilisation par des engrais organiques issus de la ferme, récolte en épis à maturité et la production de maïs à destination de l'alimentation humaine doit être un atelier de diversification.

→ Critères communs de sélection selon les principes de la sélection paysanne (massale)

→ Séchage lent en épis, stockage à froid

→ Limitation des volumes commercialisés par emploi (5 tonnes / UTH)

→ Conditions d'utilisation du futur logo Arto Gorria (pourcentage dans les recettes traditionnelles de polenta, talo,...)

Principales données (2017)

→ 15 paysans produisent du maïs Grand Roux Basque

→ 8 commercialisent déjà des produits : farine, polenta, bihia, ou l'utilisent en restauration ou en boulangerie

→ 15 hectares expérimentés

→ 1 moulin individuel (Astrié) et 2 moulins traditionnels mobilisés

→ Plus de 20 restaurants gastronomiques (Iparralde, Bordeaux, Paris) mettent en valeur les qualités gustatives et visuelles de Arto Gorria

→ Les taloak Arto Gorria (=100% maïs grand roux basque) ont été dégustés pour la première fois en 2017 à Iruña, dans les Aldudes, etc.

Contact

Association Arto Gorria

Haize Berri, 64 120 OSTABAT

Tel : 06 35 28 17 53 - arto.gorria@gmail.com

HERRIKO Haragia,

viande bovine du Pays Basque



Signes distinctifs de qualité

HERRIKO est une marque collective créée en 2013 et utilisée par des filières dont toutes les étapes de production et de transformation sont réalisées au Pays Basque.

Produits concernés

→ Viande bovine fraîche : principalement des vaches grasses et des veaux.
La viande est vendue selon la demande des professionnels, en carcasse, piécée, steak haché, etc...

Principales caractéristiques du cahier des charges

- Fermes situées au Pays Basque et engagées dans la démarche
- Animaux nés, élevés et abattus au Pays Basque
- Alimentation à base de matières premières non OGM pendant la phase d'engraissement (liste d'aliments conformes fournit sur la base d'engagements des fabricants d'aliments)
- Animaux de race à viande (hormis pour les veaux qui peuvent être croisés)
- Animaux âgés de moins de 14 ans
- Conformation : E, U ou R
- État d'engraissement : 2 ou 3 pour les veaux et 3 ou 4 pour les vaches grasses

Principales données (2016-2017)

- 230 éleveurs représentés au sein du Conseil d'Administration par la Coopérative Axuria, la Coopérative Lur Berri, les syndicats ELB et FDSEA64, l'Association des producteurs fermiers du Pays Basque
- 5 abatteurs : la Coopérative Axuria (Mauléon), la SICA IPARRA (Mauléon), les Ets Pascal Massonde (Sourraïde), Arcadie Sud Ouest (Anglet), la Société Bayonnaise des Viandes (Anglet)
- Une 100aine de distributeurs dont 15 boucheries/charcuteries, 15 grandes et moyennes surfaces, 42 restaurants, 21 restaurants collectifs, ainsi que des traiteurs, conserveurs, épicerie et la présence dans de nombreux événements
- 550 vaches et 460 veaux valorisés dans la démarche en 2016
- 202 tonnes de viande commercialisées en 2016

Contact

Association Herriko Haragia
Zuentzat, 64 220 AINHICE MONGELOS
Tel : 05 59 37 18 82 - herriko.haragia@orange.fr
www.herriko.fr

HERRIKO Ogia, pain du Pays Basque



Signes distinctifs de qualité

HERRIKO est une marque collective créée en 2013 et utilisée par des filières dont toutes les étapes de production et de transformation sont réalisées au Pays Basque.

Produits concernés

Gamme de 6 formats de pain de tradition fabriqué exclusivement à partir de farine HERRIKO par des artisans-boulangers :

→ baguette, pain, pavé, gros pain à la coupe, petit pain individuel, pain burger.

Principales caractéristiques du cahier des charges

Cahier des charges du blé :

- Semis du blé dans des parcelles situées au Pays Basque
- Utilisation de variétés VRM résistantes aux maladies et non OGM
- Rotation des cultures avec un précédent non céréale à paille pure
- Traçabilité des itinéraires de culture
- Usage de produits phytosanitaires toléré, au plus tard 1 mois avant récolte
- Interdiction d'irriguer et d'utiliser des régulateurs de croissance de synthèse

Cahier des charges de la farine :

- Farine réalisée exclusivement à base de blé HERRIKO
- Farine de tradition française de type T65, sans additif ni conservateur

Cahier des charges du pain :

- Exclusivement fabriqué avec la farine HERRIKO
- Teneur en sel est limitée à 18 g/kg de farine
- Cuisson dans un four à sole
- Commercialisation le jour de la fabrication
- Emballé dans la sacherie dédiée à la marque

Principales données (2016-2017)

- Une douzaine de paysans
- Environ 40 ha semés à l'automne 2016
- 240 tonnes de blé récoltées en juillet 2017
- 2 minoteries : Arki/Ets Larroulet (Ustaritz) et Etché Moulins de Soule (Mauléon)
- Plus de 180 tonnes de farine HERRIKO commercialisées en 2017, soit près de l'équivalent d'un million de baguettes fabriquées
- 54 artisans-boulangers

Contact

Association Herriko Ogia

Institut Jean Errecart, route d'Aïcirits, 64 120 SAINT PALAIS

Tel : 09 67 21 71 13 - herriko.ogia@orange.fr

www.herriko.fr

Mouvement agroécologique EHKO



Signes distinctifs de qualité

EHKO est un identifiant basé sur une charte d'engagement.

Cet identifiant permet d'indiquer que les fermes dans leur totalité respectent les critères agro-écologiques de la charte d'engagement. Toutes les fermes sont certifiées en Agriculture Biologique.

Le réseau de fermes vient concrétiser sur le « terrain » le concept d'agroécologie sociale adapté localement. Agroécologie = bio + proximité + biodiversité + critères sociaux.

Cet identifiant est porté par une association transfrontalière qui a été créée en 2014.

Produits concernés

→ Toutes les productions sont représentées dans EHKO

→ Les produits en tant que tels ne sont pas étiquetés avec le logo EHKO, c'est un identifiant qui est un support d'information et de pédagogie.

Principales caractéristiques du cahier des charges

L'identification des fermes est basée sur un système de garantie participatif (SGP) : la charte d'engagement est signée par le paysan et l'agrément est attribué par une commission composée de membres de EHKO et de représentants de consommateurs qui visite la ferme et garantit qu'elle respecte bien les critères de la charte.

Les engagements portent sur :

→ La participation aux groupes techniques et à la démarche agroécologique collective menée à l'échelle de Euskal Herri dans son ensemble (Iparralde, Nafarroa, Gipuzkoa, Bizkaia, Alava)

→ La certification biologique

→ Le travail de proximité (Euskal Herri et zones limitrophes) pour l'approvisionnement ou la commercialisation (minimum 60 % de commercialisation sur le territoire proche), des critères techniques en élevage complétant le label bio (limitation ensilage, lien au sol...)

→ L'engagement à travailler sur : la biodiversité cultivée et animale sur la ferme, des critères sociaux (agriculture de type paysanne), et des critères environnementaux.

Principales données (2017)

→ 180 adhérents à EHKOlektiboa

→ 80 fermes de tout Euskal Herri agréées à ce jour (30 fermes en Iparralde, 50 en Hegoalde), toutes productions : lait de brebis, lait de vache, maraîchage, arboriculture, caprin, apiculture. Représentation importante de fermes bio en polyculture-élevage en vente directe.

Contact

Association EHKOlektiboa

Haize Berri, 64 120 OSTABAT-ASME

Tel : 0034 635 723078 - ehkolektiboa@gmail.com

www.ehkolektiboa.eus

Autres démarches collectives

PIRENAIKA, une race locale de vache



Principales informations

- L'Association Iparraldeko Behi Pirenaikaren Elkartea a été créée en septembre 2016
- Objectifs : promotion et valorisation de la race Pirenaica en Iparralde, échanges entre éleveurs au niveau technique et économique, mise en place et développement d'une filière autour de cette race.
- Une 10aine d'éleveurs membres + 2 Coopératives : Axuria (Mauléon), Belaun (Aldudes).
- Une charte d'élevage a été définie, pour valoriser des veaux et des vaches grasses de pure race Pirenaika
- Un dossier de demande de reconnaissance de la race est en cours.

Contact

Association IPARRALDEKO BEHI PIRENAIKAREN ELKARTEA
Zuentzat, 64 220 AINHICE MONGELOS
Tel : 05 59 37 18 82 - iparraldeko.pirenaika@gmail.com
iparraldeko-pirenaika.jimdo.com

BURU BELTZA, une race locale de brebis



Principales informations

- La brebis Manex Tête Noire est une race rustique locale.
- En 2016, on recense environ 75 000 brebis qui sont essentiellement élevées dans des zones de montagne du Pays Basque. Rustiques, elles sont capables de résister à des conditions climatiques difficiles.
- Le lait des brebis Manex Tête Noire est principalement transformé en fromage A.O.P. Ossau-Iraty et l'agneau de Manex Tête Noire est reconnu comme un produit sentinelle Slow Food.
- L'Association Buru Beltza a été créée en 2010 et elle regroupe aujourd'hui une 100aine d'éleveurs.
- Au cours des 30 dernières années, l'effectif de Manex Tête Noire a diminué de 60 %. C'est dans ce contexte que l'Association s'est fixée comme objectifs : la défense et la promotion de la brebis Tête Noire dans des élevages privilégiant l'autonomie et la durabilité, la transhumance et la présence la plus longue en estive, le lien avec l'A.O.P. Ossau-Iraty.



Contact

Association BURU BELTZA
Haize Berri, 64 120 OSTABAT
Tel : 05 59 37 49 66 - burubeltza.elkartea@gmail.com

LA CHEVRE PYRENEENNE, une race locale de chèvre



Principales informations

- La chèvre des Pyrénées est une race rustique à faible effectif qui entretient les territoires de montagne au sein d'élevages extensifs et qui participe à la valorisation et à la sauvegarde de ces espaces.
- L'Association Chèvre de race Pyrénéenne a été créée en 2004 et réunit des éleveurs sur tout le Massif des Pyrénées, avec un effectif total d'environ 4 000 chèvres.
- Les principaux produits commercialisés : viande de chevreaux élevés sous la mère, et fromages fermiers.
- Au Pays Basque, il y a 20aine d'éleveurs de chèvres de race Pyrénéenne dont 3 ont une activité de transformation fromagère.

Contact

Association CHEVRE DE RACE PYRENEENNE
32 avenue du Général de Gaulle, 09 000 FOIX
Tel : 05 61 02 14 19 - asso.chevre.pyr@free.fr
www.chevredespyrenees.org

KRIAXERA, une race locale de canards



Principales informations

- Le canard Kriaxera est une race ancienne du Pays Basque avec un plumage sombre agrémenté de quelques plumes vertes.
- Le canard mulard Kriaxera est issu d'un croisement entre la canne Kriaxera et le canard de Barbarie. Il se caractérise par sa rusticité, sa croissance lente et sa capacité à valoriser les herbages, les parcours et les cours d'eau.
- Il s'agit d'un produit « Arche du goût » qui est particulièrement apprécié pour la qualité de sa viande et la finesse de son foie gras.
- Une 12aine d'éleveurs commercialisent des canards mulards Kriaxera.

Contact

Le collectif des éleveurs de canards Kriaxera n'est pas encore structuré.
Contact de l'un des éleveurs :
Jean-Michel BERHO - 05 59 65 83 61 - jeanmichel@eyhartzea.com

LE FROMAGE D'ESTIVE DE BREBIS



Principales informations

- L'Association Euskal Herriko Artzainak a pour objectifs de pérenniser, promouvoir, défendre le métier de berger transhumant, et montrer sa viabilité économique et sa place dans la gestion collective de la montagne.
- Le fromage d'estive est reconnu produit sentinelle Slow Food.



Contact

Association EUSKAL HERRIKO ARTZAINAK (EHA)
Haize Berri, 64 120 OSTABAT
eha-arrapitz@wanadoo.fr

LA TRUITE DU PAYS BASQUE

Principales informations

- L'Association Truite du Pays Basque regroupe une 12aine de piscicultures de grossissement + 6 centres d'alevinage.
- Objectifs : reconnaissance et valorisation des produits avec un niveau de qualité élevé.
- Rédaction d'un cahier des charges portant sur la qualité de l'aliment, les vitesses de croissance, le chargement des bassins, les conditions d'abattage, de conditionnement et de transport.
- Démarche initiée depuis plusieurs années pour l'obtention d'une IGP (Indication Géographique Protégée).

Contact

Association LA TRUITE DU PAYS BASQUE
Pisciculture d'Iraty - 64 220 AHAXE ALCIETTE BASSASSAN
Président : Eric TROUNDAY - Tel : 05 59 37 11 01

ERLE BELTZA, l'abeille noire du Pays Basque



Principales informations

- L'Association Euskal Erle Beltza agit pour la conservation de l'abeille noire du Pays Basque, qui est rustique et adaptée à son environnement ... même si elle n'en demeure pas moins menacée par les produits chimiques et l'importation massive d'abeilles étrangères.
- En 2014, un rucher conservatoire a été mis en place pour la sauvegarde de cette race indispensable à la pollinisation des fleurs, vergers et cultures.

Contact

Association EUSKAL HERRIKO ERLE BELTZA
64 250 ITXASSOU
Tel : 06 95 25 44 37 (Frédéric FORSANS)
erlebeltza@laposte.net

SAGARTZEA, pommes de variétés locales



Principales informations

→ L'Association SAGARTZEA (verger en langue basque) a été créée en 1990 par un petit groupe de personnes motivées pour retrouver les variétés locales de pommes d'Iparralde et créer une filière.

→ En 25 ans, une 60aine de variétés ont été recensées, identifiées, analysées sur tout le territoire. Un document présentant une fiche descriptive par variété est en cours d'élaboration.

→ Dans les années 94-98, l'association a accompagné une 30aine de producteurs dans la plantation d'une 20aine d'hectares en vue de leur transformation en jus de pommes et cidres.

→ La Coopérative Ertigar a vu le jour en 1996 et a pris le relais de l'Association pour la partie transformation et commercialisation. Depuis une dizaine d'années, une nouvelle organisation au sein de la Coopérative Ertigar a abouti à la création de la SARL Segida. Depuis lors, la Coopérative Ertigar gère les récoltes de pommes, la SARL Segia transforme et commercialise les produits.

→ En 2017, près de 150 tonnes de pommes ont été transformées à Saint Just Ibarre.

→ Le Sagarnoa, cidre d'Iparralde, est reconnu comme produit sentinelle Slow Food.

→ L'Association SAGARTZEA continue son travail de recensement des pommes de variétés locales. Elle organise chaque année des stages techniques pour tout public (greffe, taille, suivi global de verger...). Elle accompagne aussi des porteurs de projet ou arboriculteurs en activité.



Contact

Association SAGARTZEA

Beltxu, 64 120 SAINT JUST IBARRE

Présidente : Pankika MAITIA - Tel : 06 10 12 81 76 - pankika.maitia@wanadoo.fr

BELAR EGILEAK, Plantes aromatiques et médicinales Bio



Principales informations

→ BELAR EGILEAK est un collectif de producteurs cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales créé en 2014 suite à plusieurs rencontres techniques

→ Objectif : faire connaître et promouvoir les produits issus des plantes, leur qualité, leur diversité.

→ 6 membres producteurs + 7 porteurs de projets.

→ Toutes les plantes sont cultivées ou cueillies sur le piémont et la montagne ouest-pyrénéenne.

→ Toutes les fermes qui font partie de ce collectif sont certifiées en Agriculture Biologique.

Contact

Association BLE (Biharko Lurraren Elkartea)

Haize Berri, 64 120 OSTABAT

Tel : 05 59 37 25 45 - ble-arrapitz@wanadoo.fr

Viande de veau et bœuf bio

Association Biozkaria



Signes distinctifs de qualité

Tous les produits sont certifiés en Agriculture Biologique (AB)
En octobre 2016, Biozkaria est lauréate du prix national de l'Économie Sociale et Solidaire (CNCRESS) dans la catégorie « impact local ».



Produits concernés

- Viande de veau : demi-carcasse et découpe à la demande, toutes pièces à rôtir, griller, préparer en sauté + steak haché de veau et axoa
- Viande de bœuf : demi-carcasse et découpe à la demande, toutes pièces à rôtir, griller, préparer en sauté + steak haché de bœuf

Principales caractéristiques du cahier des charges

- Les produits commercialisés par Biozkaria sont exclusivement issus des 9 élevages bios membres de l'association qui se situent en Pays Basque et Béarn des Gaves
- Races à viande : Blonde d'Aquitaine ou Bazadaise
- Finition et engraissement à un rythme naturel
- Viande certifiée en agriculture biologique : interdiction d'utilisation des pesticides et engrais chimiques de synthèse, alimentation bio des animaux, conditions strictes de respect du bien-être animal, garantie sans OGM et assimilés, rotation des cultures, traçabilité et règles d'étiquetage bio
- Produits finaux adaptés aux demandes de la restauration collective (portionnements GEMRCN) et commerciale (lieu et horaires de livraison, découpe adaptée, traçabilité garantie à la ferme d'origine de la viande)
- Biozkaria est organisée de manière à ce que les éleveurs soient en contact régulier avec les gestionnaires et les chefs cuisine, pour toujours plus de qualité et de durabilité des relations.

Principales données (2017)

- 9 éleveurs qui ont déjà une activité de vente directe sont engagés avec Biozkaria
- 10 à 12 tonnes de viande commercialisées chaque année auprès d'une 30aine d'établissements de la restauration collective (appels d'offre, accords cadre ou gré à gré) ou EHPAD et d'une 20aine de restaurants de proximité.
- L'ensemble de la commercialisation se réalise en Pays Basque, Béarn et Sud Landes.

Contact

Association Biozkaria
Haize Berri, 64 120 OSTABAT
Tel : 06 71 29 78 95 - asso.biozkaria@gmail.com

Huile de tournesol et de colza

Coopérative Nouste Ekilili



Signes distinctifs de qualité

Nouste Ekilili est une marque collective.

Pour commercialiser de l'huile, les membres de la Coopérative Nouste Ekilili doivent respecter un cahier des charges interne.

Produits concernés

→ Huile de tournesol vierge issue d'une 1ère pression à froid

→ Huile de colza vierge issue d'une 1ère pression à froid

Huiles non désodorisées, conditionnées en bouteilles d'1 litre et bidons de 5 litres.

DLUO : 18 mois.

Principales caractéristiques du cahier des charges

→ Zone de production (culture, trituration et conditionnement) : Pays Basque et Béarn

→ Rotation de cultures au minimum tous les 3 ans

→ Utilisation de semences non génétiquement modifiées, non issues de la mutagenèse et non tolérantes aux herbicides

→ Interdiction d'épandre des boues de station d'épuration

→ Interdiction de réaliser des traitements trois mois avant la récolte

→ Interdiction d'utiliser du glyphosate et des néonicotinoïdes

→ Possibilité de réaliser au maximum un traitement herbicide dans le cas où son intérêt est rendu indispensable à la culture

→ Stockage des graines sans utilisation d'insecticides de stockage

→ Huile issue uniquement d'une première pression à froid, suivie d'une décantation de 3 semaines puis d'une filtration

→ Interdiction d'ajouter des additifs et des solvants dans l'huile

Principales données (2017)

→ 9 producteurs

→ 19 ha de tournesol et 10 ha de colza récoltés en 2017, soit en moyenne 2 à 5 ha par ferme

→ 2 sites de pressage : Gabat (proche de St Palais) et Sus (proche de Navarrenx)

→ Production assez faible en 2017 à cause des intempéries : environ 16 000 litres d'huile (+ 32 tonnes de tourteau : une source de protéines locales sans OGM destinée à l'alimentation des troupeaux)

→ Commercialisation auprès d'établissements scolaires (une 50aine dans le Département), de restaurants, de détaillants, de supermarchés, d'événementiels, de particuliers.

Contact

Coopérative Nouste Ekilili

Apathia, 64 120 GABAT

Tel : 06 11 25 44 67 - nouste.ekilili@outlook.com

www.nousteekilili.jimdo.com