

ONEIX / ONASO • AHLEN LURRAK
 ODILE FABRÈGUES & CHRISTIAN VARIN
Légumes aromatiques, fleurs comestibles et petit élevage vache-brebis **06 52 58 51 86**

Christian propose une visite avec explications techniques et ouverture à l'agroécologie (espace potager et serre) et Odile présente une visite par les 5 sens, en silence, pour sensibiliser à la nature et découvrir le lieu (balade sur les divers biotopes de la ferme). Possibilité d'apporter un pique-nique pour avoir un moment de partage. Horaires de départ : 10h - 14h - 16h.



AHAXE / AHATSA • ARROKAIA
 HARLOUCHET JOHAN & XABI
Fromage de vache **07 86 39 45 86**



Nous présenterons la ferme en général et notre façon de travailler ainsi que la transformation. Horaires de départ : 9h30 - 15h30.

AINHOA / AINHOA • URONAKOBORDA
 DIDIER TESTEMALE & SYLVIE LEIZAGOYEN
Piments d'Espelette AOP, porcs Kintoa AOP **06 21 11 66 92**



Les deux productions du piment d'Espelette et du porc Kintoa, avec la présentation de la conduite de la culture et de l'élevage.

ASCAIN / AZKAINE • PATINENEA
 MIKELA UNTSAIN JARAGOYHEN
Miel **05 59 54 40 07**



Mikela propose une visite de la miellerie, en expliquant l'extraction de miel. Elle propose une dégustation de différents produits de la ruche. Horaires de départ : 14h - 16h.

URRIAREN 19^a LARUNBATA
ETXALDE BISITAK

Gure etxaldeak idekiz eroslearekin harremanetan sartzeko aukera dugu. Etxalde bisitak talde tipietan egiten direnean, laborariarekin mintzatzeko denbora bada, etxaldearen eguneroko bizia hobeki ezagutzeko eta etxe ekoizpena bururaino eramateak zer suposatzen duen ulertzeko.

Bisitak goizeko 10^{tan} eta 11^{tan} eginean dira eta arratsaldeko 2^{tan} eta 4^{tan} (salbuespenez salbu).

AYHERRE / AIHERRA • IXURIBEHERRA
 MAINA ITHURRALDE ET MIZEL ETXEBERRI
Fromage de chèvre, viande caprine, porc basque Kintoa, jus de pommes, fruits **05 59 55 71 25**



Maina et Mizel ont un troupeau mixte de chèvres Pyrénéennes et Alpines. Horaires de départ : 11h - 14h - 16h.

BEYRIE-SUR-JOYEUSE / MITHIRINA • KAÏKU BORDA
 ALAIN DOMINI
Fromage de brebis **05 59 65 65 66**



J'expliquerai mon travail et je montrerai les brebis, les chiens de protection, les chiens de travail. Pour finir, le saloir avec dégustation de fromage.

BUSTINCE IRIBERRY / BUZTINZE IRIBERRI • IRULEIA
 DOMINIQUE ET GUY-MICHEL IDIART - GERMAIN BIXINTXO
Fromage de brebis, porc basque en plein air, bovin viande (Blonde d'Aquitaine) **05 59 37 13 42**



Bref historique. Présentation de l'atelier ovin : conduite du troupeau, explication sur le cahier des charges Ossau-Iraty, visite bergerie, salle de traite, salle de fabrication et saloir. Présentation de l'atelier porcin : explication sur le cahier des charges Kintoa et visite des porcs en plein air. Accès libre à l'étable avec possibilité de voir quelques vaches et veaux. Dégustation de fromage. Horaires de départ : 9h30 - 11h00 - 14h00 - 15h30.

SAMEDI 19 OCTOBRE
VISITES DE FERME

Ouvrir nos fermes est une opportunité pour tisser des liens avec les consommateurs et nos clients. Au cours de ces visites, les producteurs offrent un moment privilégié d'échange en petits groupes, permettant à chacun de découvrir la vie de la ferme et les spécificités de la production fermière.

Les visites auront lieu à 10h, 11h, 14h et 16h (sauf exceptions notées ci-dessous).

CAMBO-LES-BAINS / KANBO • HARIZKAZUIA
 JEAN-PIERRE GOGNY
Miel **06 63 79 43 54**



Jean-Pierre explique les étapes de fabrication de son miel. De plus, les visiteurs pourront observer les abeilles dans un espace protégé. Horaires de départ : 10h - 11h - 14h30 - 16h30.

LASSE / LASA • XUBIALDEKOBORDA
 SYLVAIN REGNIER
Porc, œufs et fruits **06 84 34 77 91**



Je montre le poulailler, le parc des truies, le verger et j'explique ma façon de travailler. Horaires de départ : 15h - 18h.

MONCAYOLLE / MITIKILE • ALBISETTI
 BENOÎT ALBISETTI
Fromage en AOP Ossau-Iraty bio **06 33 26 44 69**



Benoît propose la visite des bâtiments, de la propriété, du saloir, et de la nurserie.

IRISSARRY / IRISARI • OIHANALDE
 JOELLE CURUTCHAGUE
Viande bovine **05 59 37 62 53**



Je parlerai de ma ferme avec les différentes races de vaches présentes, blondes et races laitières, ainsi que de la conversion en bio des terres et tout récemment du troupeau.

ST-JUST IBARRE / DONAIXTI • BEATENE
 SYLVIE ET JEAN-PASCAL LOPÉPÉ
Fromage de brebis, produits laitiers **05 59 37 80 30**



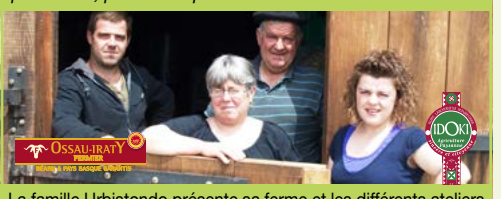
Visite de la bergerie, de la salle de traite et de la fromagerie.

ST-MARTIN D'ARBEROUE / DONAMARTIRI • AGERRIA
 BERNADETTE ET JEAN-CLAUDE POCHÉLU
Fromage de brebis, porcs basques Kintoa **05 59 29 45 39**



Explications sur l'élevage des brebis et des porcs basques AOP Kintoa. Une vidéo présente la fabrication et l'affinage du fromage fermier AOP Ossau-Iraty. Dégustation de fromage fermier et de charcuterie Kintoa.

SARE / SARA • IHITIA
 FAMILLE URBISTONDO
Brebis laitières, viande bovine, pommiers, porcs basques Kintoa **05 59 54 22 16**



La famille Urbistondo présente sa ferme et les différents ateliers de transformation, ainsi que le chai pour l'élaboration du cidre, et pour finir une dégustation.

ETXE EKOIZPENAREN ASTEA
SEMAINE DE LA PRODUCTION FERMIÈRE



ETXALDE BISITAK
 VISITES DE FERMES

ETXE EKOIZPEN JASTAKETAK
 OPÉRATION RESTAURANTS

ESKOLETAKO JANTOKIETAN
 OPÉRATION CANTINE

ZINE-EZTABAIDA
 CINÉ-DÉBAT

HITZALDIA
 CONFÉRENCE

Ne pas jeter sur la voie publique

ESPACE COPIE SAINT-PALAIS - Tél. 05 59 65 93 20 - RCS 8 379 407 547

ETXE EKOIZPENAREN ASTEA
SEMAINE DE LA PRODUCTION FERMIÈRE



URRIAREN 14^{etik} 20^{erat}
DU 14 AU 20 OCTOBRE 2019
www.semaine-production-fermiere.com

Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteak antolaturik
 Organisée par l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

APFPB

AGRICULTURE PAYSANNE



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartek 30 urte betetzen ditu

Geroago eta etxalde gehiagok etxeko lehengaia transformatzen eta saltzen duten heinean, gure elkartek 300 etxalde kide kondatzen ditu.

« **Etxe ekoizpengintzaren astea** » ospatuko dugu **urriaren 14^{tik} 20^{ra}**, azken 30 urtetako ibilbidea ezagutarazteko eta gaurko erronkak aipatzeko : gure etxalde ttipien geroa bermatu behar dugu eta kontsumitzaileei bertako janari ainitza eskaini behar dugu.

Trukaketa memento ederrak espero ditugu aste osoan : filma hunkigarri baten inguruan, hemengo eta urranagoko lekukotasunekin, etxalde bisitak, eskoletako jantegi eta jatetxetan apairuekin... horri guziak adiskidetasun handiarekin bistan dena !

« *Euskal Herrian laborantzaz bizi nahi dut kalitatezko ekoizpenak proposatuz. Hortarako, ekoizpenak bururaino eramaiten ditut* ».

APFPB 30 URTE ANS

Les 30 ans de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

Cela fait trente années que notre association œuvre au développement de la production fermière en Pays Basque, promouvant sa qualité et sa spécificité.

A l'heure où de plus en plus de producteurs basent leur avenir économique sur la transformation et la vente directe de leurs produits, nous les accompagnons dans la transformation fermière, la vente de leurs produits, à travers la promotion collective de la charte fermière IDOKI.

A travers la **semaine de la production fermière du 14 au 20 octobre 2019**, nous voulons montrer le chemin parcouru collectivement et souligner les enjeux du maintien des fermes à taille humaine sur tout le territoire afin d'offrir une alimentation locale et diversifiée.

Nous espérons de beaux moments d'échanges autour d'un film poignant, de témoignages d'ici et d'ailleurs, de visites de fermes, de menus dans les cantines et dans quelques restaurants partenaires... et bien sûr, beaucoup de convivialité !

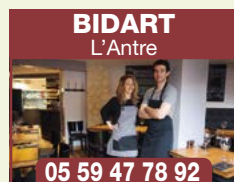
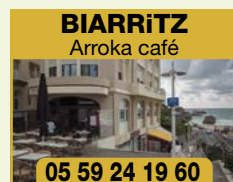
« *J'habite et j'aime le Pays Basque. Je veux y exercer le métier de paysan et pouvoir vivre de mon travail tout en proposant des produits fermiers de qualité* ».



URRIAREN 14 > 20 | 14 > 20 OCTOBRE ETXE EKOIZPEN JASTAKETAK | OPÉRATION RESTAURANTS

ETXE EKOIZPENAK GOZATUZ. Urriaren 14^{tik} 20^{ra}, gure elkarteko etxalde batzuekin lan egiten duten jatetxeek, apairuak - sartzea, plata eta dessert - proposatzen dituzte, bertako etxe ekoizpen batekin bederen. Momento goxo baten igaraiteko pada lagunekin edo familiarekin.

GOURMANDISES PAYSANNES. Du 14 au 20 octobre, selon les jours d'ouverture, nos restaurants partenaires proposent un menu complet - entrée, plat et dessert - composé d'au moins un produit fermier. Une occasion de passer un bon moment en famille ou entre amis ! N'hésitez pas à réserver !



URRIAREN 14 > 20 | 14 > 20 OCTOBRE ESKOLETAKO JANTOKIETAN | OPÉRATION CANTINE

Laborarien eginbeharretan da kalitateko janari ainitza ekoiztea da. Jantokietan bertako janaria zerbitzatu beharko dute geroago eta gehiago. Biharko sukaldariak formatzen dituen Miarritzeko Ostalaritza lizeoak desafioa hartu du, etxe-ekoizpenez egindako bazkaria zerbitzatu du du aste honen kariatetan.

Le Lycée Hôtelier de Biarritz forme les futurs cuisiniers qui prendront place dans les restaurants traditionnels, scolaires ou d'entreprises. Il nous paraît essentiel de leur faire connaître la diversité de la production locale. Les élèves auront la chance de pouvoir déguster un déjeuner 100 % fermier. Bravo Chef !

URRIAREN 15^a ASTEARTEA ZINE-EZTABAIDA DONIBANE GARAZIKO LE VAUBAN ZINEMAGELAN GAUKO 8^{ak} ET'ERDITAN

« *Au nom de la Terre / Lurraren izenean* », Edouard Bergeon-en filma.

Poitiers hiritik hurbil den etxalde batean handitu da Edouard Bergeon filma egilea. 16 urte ditu bere aitak bere buruaz beste egiten duelarik. Etxaldean bakarrik gelditzen da ama eta arrebarekin. Baxo zientifikoa ukanik, aldizka lan egiten du etxaldean eta baratze saltegi batean. Artetik bizikleta konpetitizioetan murgiltzen da.

Hiru urte berantago, France 3 Poitou Charente eskualdeko telebista katean kasetari gisa hasten da eta France 2 telebista katearen erredakzio nagusiko gizarte zerbitzuan sartzen da.

2010 urtean, « *Les fils de la terre / Lurraren semeak* » dokumentala burutzen da frantses laborarien buruaren hiltzeaz. 2019 urten, « *Au nom de la terre / lurraren izenean* » filma berria ateratzen da Guillaume Canet eta Drufus aktoreekin. Bere ibilbide pertsonala, bere familiarena eta bereziki bere aitarena aipatzen du filmak.

Filma honkigarria dudarik gabe, gai dorpea lantzen duena.

Filmatik landa, zailtasunak bizitzen dituzten laborariak laguntzen dituen SOS Indartu elkartea, Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte eta Garazi/Amikuzeko CMP edo Mediko Psikologia Zentroak hitza hartuko dute.



MARDI 15 OCTOBRE CINÉ-DÉBAT CINÉMA LE VAUBAN - 20h30 SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

Le réalisateur Edouard Bergeon grandit dans une ferme près de Poitiers. Il a 16 ans quand il se retrouve seul avec sa mère et sa sœur à la tête d'une exploitation agricole après le suicide de son père. Bac S en poche, il alterne entre le travail à la ferme, un poste de vendeur en jardinerie et des compétitions cyclistes. Trois ans plus tard, Edouard Bergeon devient journaliste à France 3 Poitou-Charentes, puis rejoint la rédaction nationale de France 2 au service société.

En 2010, il réalise le documentaire « *Les fils de la terre* » ayant pour sujet le suicide des paysans français. En 2019, il sort son nouveau film « *Au nom de la terre* » avec comme acteurs principaux Guillaume Canet et Drufus. Ce film raconte son parcours, celui de sa famille et plus particulièrement celui de son père.

A l'issue de la projection, les associations SOS Indartu, l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque et une équipe pluridisciplinaire du Centre Médico-Psychologique de Garazi / Saint-Palais seront présentes pour animer le débat.



HITZALDIAK CONFÉRENCE & TABLE RONDE

URRIAREN 17^a OSTEGUNA DONAPAULEKO SAINT-LOUIS GELAN

Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartearen azken 30 urtetako ibilbidea gogoan.

Etxe ekoizpenaren ezagutza heina Frantses estatuan.

9.30 : **Harrera, kafea parte hartzaileekin.**

10.00 - 11.30 : « **Euskal Herriko etxe ekoizpengintzaren egituraketa kolektiboa 30 urtez** » Iraganari beharko bat laborarien lekukotasunekin (lehen gogoetak, elkartearen sortzea eta egituratzea urratsez urrats).

Solasaldiak bideratuko ditu **Pantxika MAITIAK**.

11.30 - 12.30 : **Publikoarekin solasaldia.**

12.30 : **Bazkaria, etxe ekoizpenak mahainean.**

14.30 - 16.00 : **Mahain ingurua : « Etxe ekoizpenaren ezagutza Frantses estatuan : zertan gira eta zeri buruz goaz ? »** Etxe ekoizleen elkartetako ordezkari desbardinekin :

- **Nelly Lazzarini**, Casgiu Casanu elkarteko lehendakaria (Korzika) ;
- **Oxane Alazard**, Terroirs 44 elkarteko lehendakaria (Loire-Atlantique) ;
- **Frédéric Blanchard**, Frantses estatuko Etxe Esnekien Elkarteko lehendakaria ;
- **Ipar Euskal Herriko eta Biarnoko etxe ekoizleen elkarteko kideak.**

16.00 - 17.00 : **Eztabada publikoarekin.**

17.00 : **Egunaldiaren bukaera.**

JEUDI 17 OCTOBRE SAINT-PALAIS COMPLEXE SAINT-LOUIS

Rétrospective sur les 30 ans de structuration collective au service de la production fermière en Pays Basque. La reconnaissance du terme fermier en France.

9h30 : **Accueil, café** pour les participants et le public.

10h-11h30 : « **30 ans de structuration collective au service de la production fermière en Pays Basque** » Rétrospective et témoignages de paysans qui ont participé à la réflexion, la création, et la structuration de la production fermière au sein de l'association.

Rétrospective animée par **Pantxika Maitia**.

11h30-12h30 : **Echanges avec le public.**

12h30 : **Buffet de produits fermiers**, ouvert à tous.

14h30-16h : **Table ronde : « Reconnaissance du terme fermier en France : état des lieux et perspectives »** En présence de paysans engagés dans des associations de producteurs fermiers :

- **Nelly Lazzarini**, présidente de Casgiu Casanu (Corse) ;
- **Oxane Alazard**, présidente de l'Association Terroirs 44 (Loire-Atlantique) ;
- **Frédéric Blanchard**, président de l'Association Nationale des Produits Laitiers Fermiers ;
- **Producteurs fermiers du Pays Basque et du Béarn.**

16h-17h : **Débat avec la salle.**

17h : **Clôture de la journée.**