



Vendredi 27 septembre 2019

**À la découverte de la diversité des produits fermiers
du Pays Basque**

Direction BASABURU...

Quartier entre ITXASSOU et ESPELETTE

10 h

**Visite de la ferme
HARANEA**

12 h

**Déjeuner
à l'auberge paysanne
HARANEKO BORDA**

14 h

**Visite de la ferme
BELAZKABIETA**



Inscriptions et renseignements :
www.cultureetpatrimoinesenpere.fr





HARANEA

Voici une ferme où collectif rime avec diversité et qualité. En 1998, Christian

AGUERRE s'installe sur la ferme de sa grand-mère. Il s'associe avec Gilles BILLAUD en 2002 et avec Martine BOUQUEROT en 2009.

Située au pied de l'Ursumu et du pic du Mondarrain, HARANEA est une petite ferme au relief pentu sur laquelle sont valorisées plusieurs productions : les poulets et les œufs, le porc Kintoa Aoc et le piment d'Espelette AOP et le maïs grand roux Arto Gorria.

Les **poulets et les poules pondeuses** sont élevés en plein air dans des parcours enherbés et finis au maïs en grain.

Les **porcs basques** sont élevés en plein air jusqu'à dix huit mois, dans le respect du cahier des charges de l'**AOp Kintoa**. Le jambon de porc Kintoa est affiné plus de 20 mois à la ferme.

Le **piment d'Espelette AOP** ainsi que le **maïs Arto Gorria** sont certifiés en Agriculture Biologique. Le maïs grand roux est destiné à l'alimentation humaine, il est transformé en farine et en polenta.

Plus d'infos : www.idoki.org/haranaea



BELAZKABIETA

Accompagnateur de montagne, Panpi OLAIZOLA reprend la ferme familiale

avec sa compagne Leire ITURRALDE. Tous deux ont la volonté de valoriser la biodiversité de la ferme en respect total avec la Nature.

Sur notre ferme située dans le quartier Basaburu à Espelette, nous élevons des brebis de race rustique **Sasi ardia** « brebis des broussailles ». Elles passent l'été sur les hauteurs environnantes de la ferme. Nous commercialisons le traditionnel zikiro (mouton de deux ans) en vente directe.

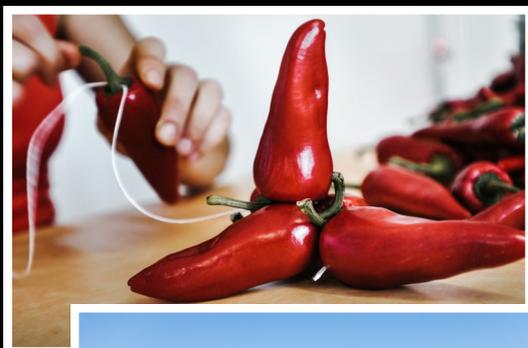
La ferme produit du **piment d'Espelette depuis trois générations**. De la sélection des graines aux plantations, de la récolte au séchage, nous réalisons toutes les étapes de fabrication du piment d'Espelette en AOP (poudre et cordes). Notre spécialité est le Sagarmin, une gelée de pommes au piment d'Espelette.

Nous avons planté environ des **arbres fruitiers** en recueillant les greffons dans des vergers anciens et ainsi retrouver les variétés locales de pommes. Nous élaborons des confitures de cerises d'Itxassou et de prunes.

Quelques **ruches d'abeille noire** facilitent la pollinisation des arbres fruitiers et nous donnent un peu de miel.

Nous cultivons également le **maïs Arto Gorria** ou le Grand roux basque, variété ancienne et locale de maïs.

Plus d'infos : www.idoki.org/haranaea





HARANEKO BORDA

Fervent défenseur des bons produits et amateur de cuisine, Christian AGUERRE a créé l'auberge paysanne HARANEKO BORDA.

Installée au pied du Mondarrain, à mi-chemin entre Itxassou et Espellette, l'auberge paysanne Haraneko Borda vous invite à découvrir l'exceptionnel terroir du quartier Basaburu.

Depuis la terrasse ombragée ou dans la salle à manger profitez d'un panorama unique sur cette vallée chargée d'histoire.

Le vendredi 27 septembre 2019.

Direction Basaburu : à la découverte de la diversité des produits fermiers du Pays Basque.

A 10 h, à Itxassou : visite de la ferme HARANEA avec Christian AGUERRE, à la découverte du porc basque Kintoa, du maïs grand roux basque et des pommes de variétés locales.

Adresse : 130, Kukuiliako bidea 64 250 Itxassou
GPS : 43°19'36.4"N 1°26'11.7"W

A 12 h, à Itxassou : déjeuner à l'auberge paysanne HARANEKO BORDA

Adresse : 3, Gerostoko bidea 64 250 Itxassou.
GPS : 43°19'28.8"N 1°26'00.8"W

A 14 h, à Espelette : visite de la ferme BELAZKABIETA avec Leire ITURRALDE et Panpi OLAIZOLA, à la découverte du Piment d'Espelette, des brebis Sasi Ardia et de l'abeille noire.

Adresse : Belazkabetako bidea 64250 Espelette.
GPS : 43°18'37.2"N 1°27'09.7"W

L'auberge et les fermes sont dans un rayon de moins de 5 kms, les unes des autres.



MENU HARANEKO BORDA Proposé par l'auberge paysanne

L'œuf poché de la ferme,
accompagnement de saison.

Ou

Taloa 100 % maïs grand roux,
Fromage de vache et ventrèche de Kintoa
Jeunes pousses.

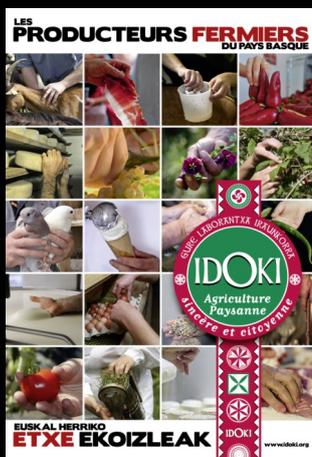
+

Pièce de Kintoa cuite au four à bois,
Légumes de saison

+

Crèmeux chocolat et cardamome,
Pommes ou poires du verger.

Menu à 28 € sans vin ni café.
Forfait de 7 € pour les deux visites.



www.idoki.org

La charte fermière IDOKI

Gage de transparence, IDOKI signifie « Cartes sur table ».

La charte fermière IDOKI
définit une production fermière
à taille humaine et
en relation directe avec les consommateurs.

L'ensemble des productions de la ferme,
transformées ou non, doivent respecter
les cahiers des charges de production IDOKI
et aller vers des pratiques respectueuses de l'environnement.

Près d'une centaine de fermes
du Pays Basque adhèrent à la charte fermière IDOKI.



Inscriptions et renseignements :
www.cultureetpatrimoinesenpere.fr

Patrick LORCET - Tél. : 06 84 80 60 83 - mail : cetp.senpere.gastronomie@gmail.com

